KFP0930

INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES

KitchenAid®

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com or by mail using the enclosed Product Registration Card.

Join us in the kitchen at **www.kitchenaid.com.**

USA: 1.800.541.6390
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

TABLE OF CONTENTS

FOOD PROCESSOR SAFETY
Important safeguards 4
Electrical requirements 5

PARTS AND FEATURES
Parts and accessories 6
Accessories selection guide 7

ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR
Before first use 8
Attaching the work bowl 8
Attaching the work bowl cover 9
Installing the adjustable slicing disc 9
Adjusting the slicing thickness 10
Installing the reversible shredding disc or french fry disc 10
Installing the multipurpose blade or dough blade 10
Installing the mini-bowl and mini-blade 11

OPERATING THE FOOD PROCESSOR
Using the Food Processor 12
Using the 3-in-1 feed tube 13
Removing processed foods 13

TIPS FOR GREAT RESULTS
Using the multipurpose blade 15
Using a slicing or shredding disc 16
Helpful hints 17

CARE AND CLEANING
Cleaning the Food Processor 18

TROUBLESHOOTING 19

WARRANTY AND SERVICE 20

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Food Processor. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Food Processor, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register online at www.kitchenaid.com. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Food Processor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.

10. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used but must be used only when the Food Processor is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
14. Never feed food by hand. Always use the food pusher.
15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
16. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements

Voltage: 120 VAC

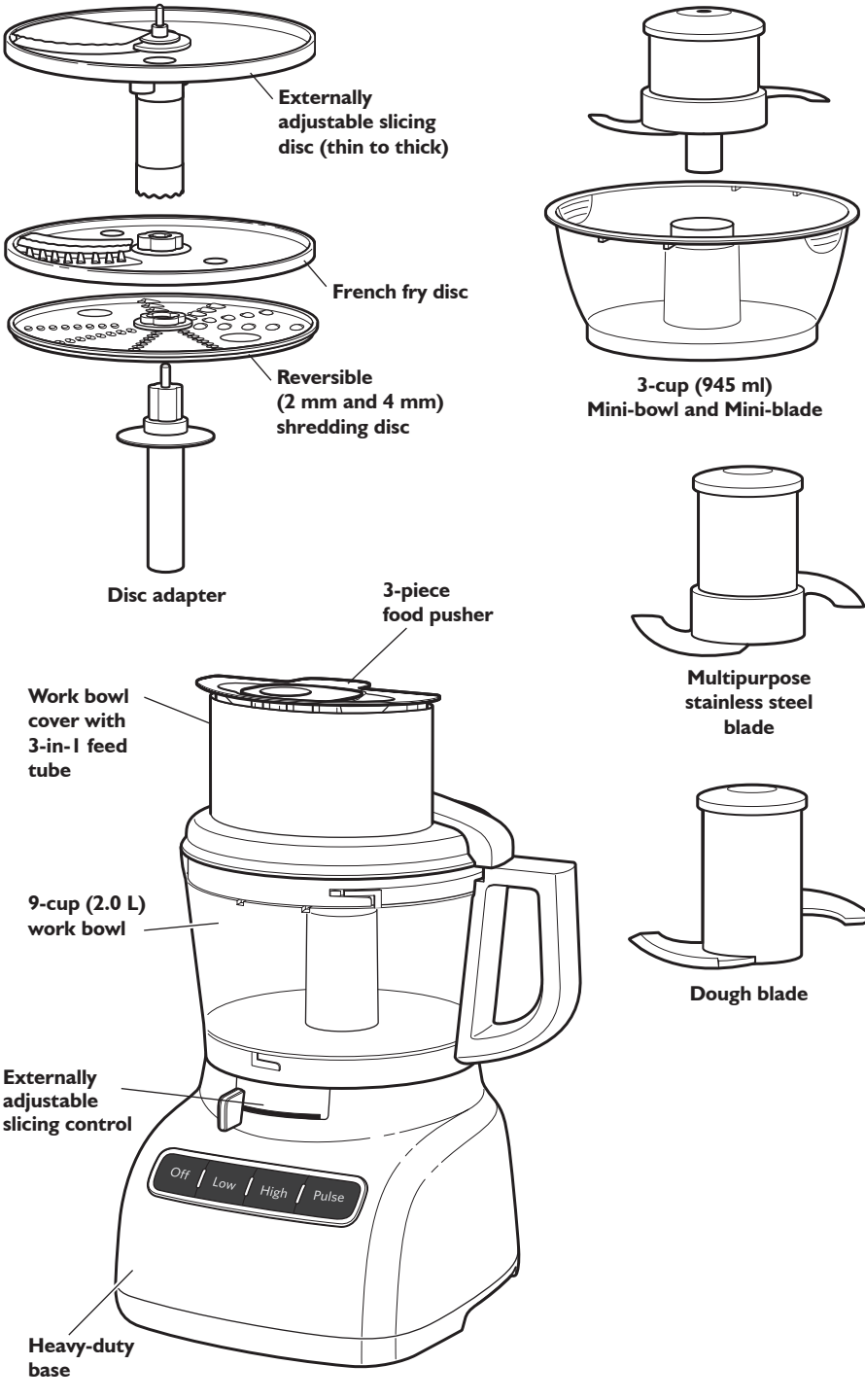
Frequency: 60 Hz

Wattage: 360 Watts

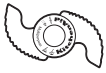
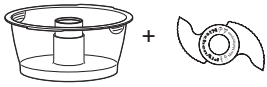
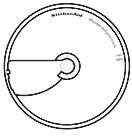
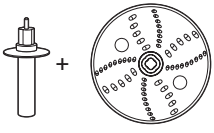
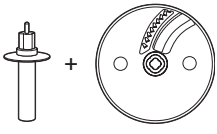
NOTE: This Food Processor is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

PARTS AND FEATURES

Parts and accessories


Externally adjustable slicing disc (thin to thick)
French fry disc
Reversible (2 mm and 4 mm) shredding disc
Disc adapter
3-cup (945 ml) Mini-bowl and Mini-blade
3-piece food pusher
Work bowl cover with 3-in-1 feed tube
9-cup (2.0 L) work bowl
Externally adjustable slicing control
Off / Low / High / Pulse
Heavy-duty base
Multipurpose stainless steel blade
Dough blade

Accessories selection guide

Action	Setting	Food	Accessory
Chop	Off Low High Pulse	Cheese Chocolate Fruit Fresh herbs Nuts Tofu Vegetables	**Multipurpose stainless steel blade**  **OR** **Mini-bowl and Mini multipurpose stainless steel blade**
Mince Puree	Off Low High Pulse		
Mix	Off Low High Pulse	Pasta Sauce Pesto Salsa Sauces	
Knead	Off Low High Pulse	Batter Sweet dough Yeast dough	**Plastic dough blade**
Slice thin / Slice thick	Off Low High Pulse	Fruit (soft) Potatoes Tomatoes Vegetables (soft)	**Multipurpose stainless steel blade** 
	Off Low High Pulse	Cheese Chocolate Fruit (hard) Vegetables (hard)	
Shred medium Shred fine	Off Low High Pulse	Potatoes Vegetables (soft)	**Reversible shredding disc** 
	Off Low High Pulse	Cabbage Cheese Chocolate Fruit (hard) Vegetables (hard)	
French fry cut	Off Low High Pulse	Potatoes Vegetables	**Reversible shredding disc** 

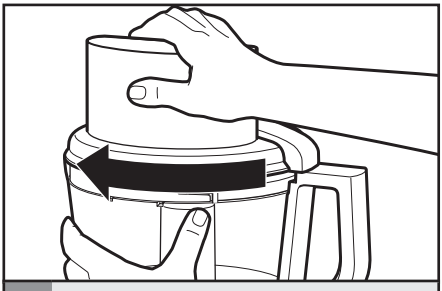
NOTE : Accessories shown are not all available with every model.

ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

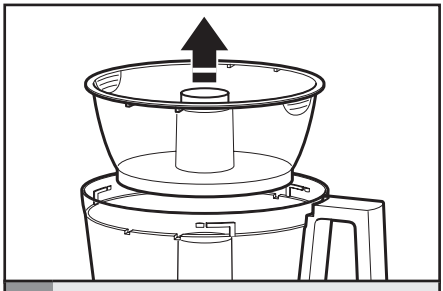
Before first use

Before using your Food Processor for the first time, wash all parts and accessories either by hand or in the dishwasher (see "Cleaning the Food Processor" section).

NOTE: Your Food Processor is shipped with the work bowl cover installed on the work bowl, with the mini-bowl inside the work bowl.



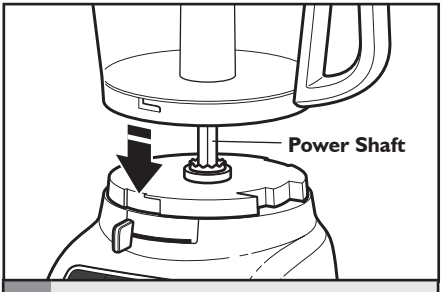
1 Grasp the feed tube on the work bowl cover and turn it clockwise to remove it from the work bowl.



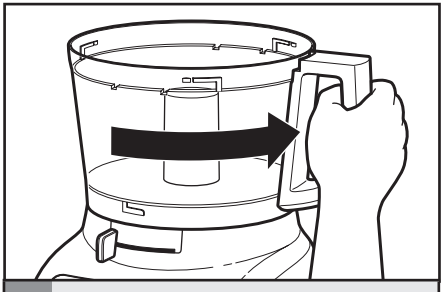
2 Lift out the mini-bowl.

Attaching the work bowl

IMPORTANT: Place the Food Processor on a dry, level countertop with the controls facing forward. Do not plug in the Food Processor until it is completely assembled.



1 Place the work bowl on the base, aligning the raised portion with the indentation on the base. The center hole should fit over the power shaft.

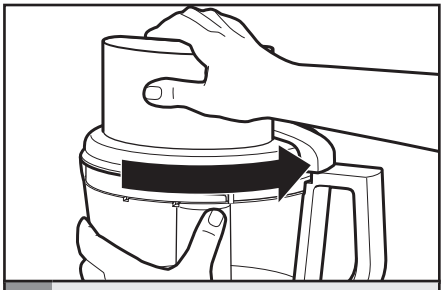


2 Grasp the work bowl handle and turn the bowl counterclockwise to lock it on the base.

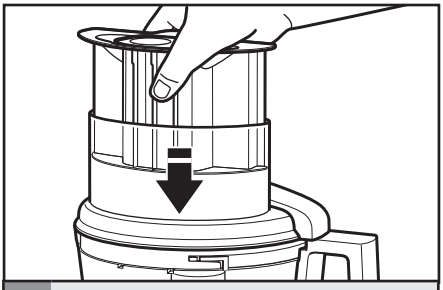
ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

Attaching the work bowl cover

NOTE: Be sure to install the desired accessory before attaching the work bowl cover.



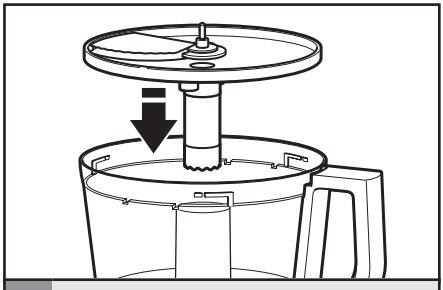
1 Place the work bowl cover on the work bowl with the feed tube just to the left of the work bowl handle. Grasp the feed tube and turn the cover to the right until it locks into place.



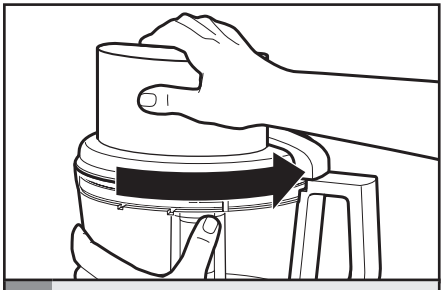
2 Fit the food pusher into the 3-in-1 feed tube. See "Using the 3-in-1 Feed Tube" for details on working with different sized foods.

NOTE: Your Food Processor will not operate unless the work bowl and work bowl cover are properly locked on the base, and the large pusher is inserted to the maximum fill line on the feed tube (approximately halfway down).

Installing the adjustable slicing disc



1 Hold the slicing disk by the finger grips and lower it onto the drive adapter. You may need to turn the disc/drive adapter until it drops down into place.

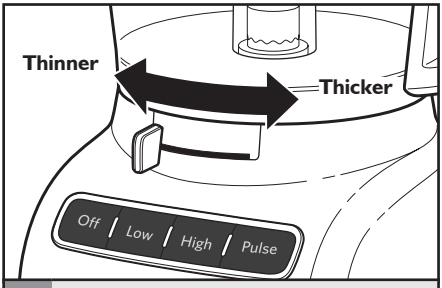


2 Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

TIP: You may need to turn the disc/adapter until it drops down into place.

ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

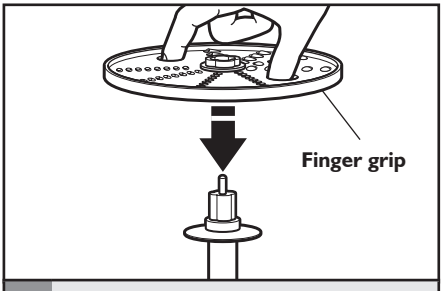
Adjusting the slicing thickness



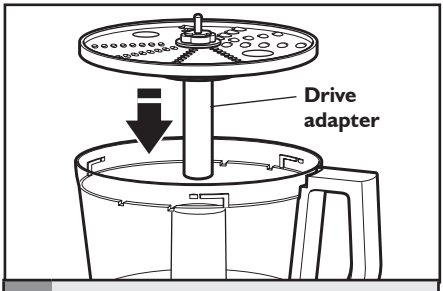
1 Set the desired slicing thickness by moving the lever to the left for thinner slices or to the right for thicker slices.

NOTE: The lever only works with the adjustable slicing disc. Changing thickness settings with other discs or blades installed will have no effect on operation.

Installing the reversible shredding disc or french fry disc



1 Hold the french fry disc or reversible shredding disc by the 2 finger grips with the desired shredding side facing UP. Insert the disc adapter into the hole in the bottom of the disc.

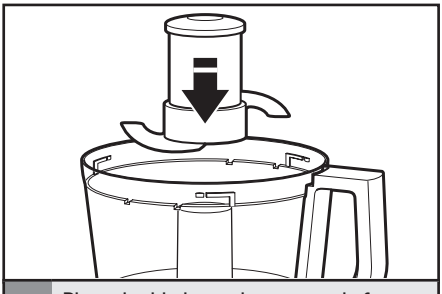


2 With the work bowl installed, slide the drive adapter onto the power shaft. Then install the work bowl cover, being sure it locks into place.

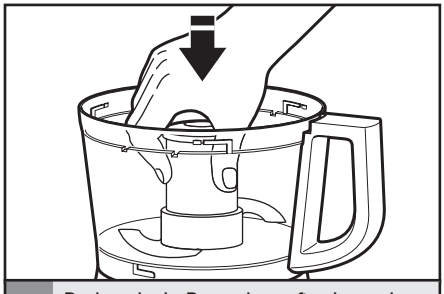
TIP: You may need to turn the disc/adapter until it drops down into place.

Installing the multipurpose blade or dough blade

IMPORTANT: The multipurpose blade and dough blade can only be used with the work bowl.

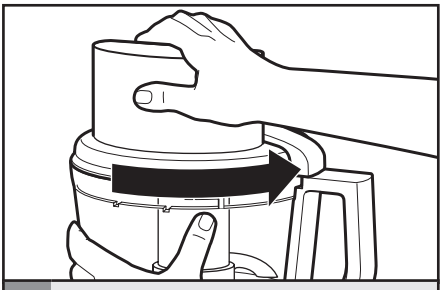


1 Place the blade on the power shaft. Rotate the blade so it falls into place on the power shaft.



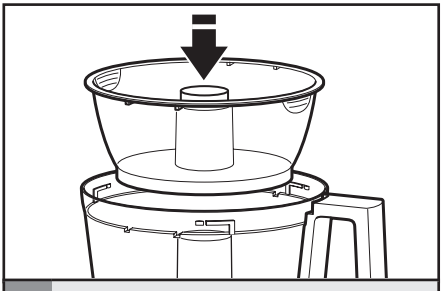
2 Push to lock: Press down firmly on the multipurpose blade until it is down as far as it will go. The multipurpose blade features an internal seal that fits tightly over the center of the work bowl.

ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

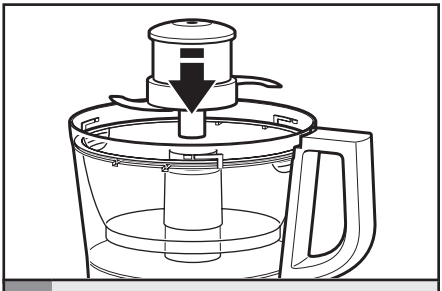


3 Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

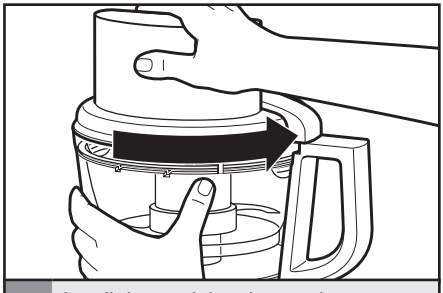
Installing the mini-bowl and mini-blade



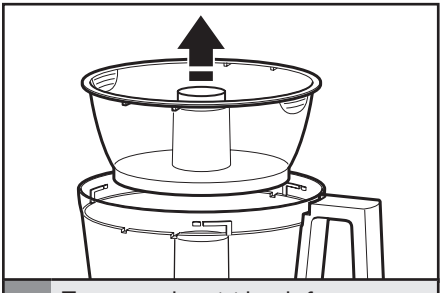
1 Place the mini-bowl inside the work bowl over the power shaft. Rotate the mini-bowl until the tabs on the top edge of the bowl drops into the indents on the top of the work bowl.



2 Insert the drive adapter into the mini-blade, and place on the power shaft. It may be necessary to rotate the blade until it falls into place. Press down firmly to lock it into place.



3 Install the work bowl cover, being sure it locks into place.



4 To remove the mini-bowl after processing, remove the mini-blade by pulling straight up on the cap. Then lift the bowl straight up and out, using the two finger grips located along the top edge of the bowl.

Using the Food Processor

⚠WARNING

Rotating Blade Hazard

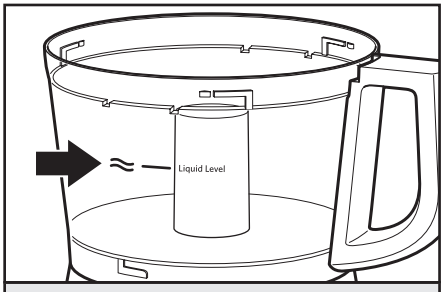
Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

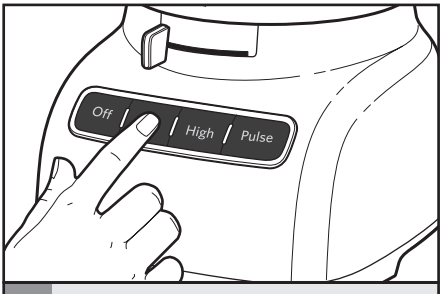
Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

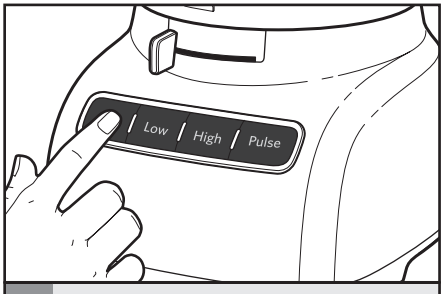
Before operating the Food Processor, be sure the work bowl, blades, and work bowl cover are properly assembled on the Food Processor base (see "Assembling the Food Processor" section).



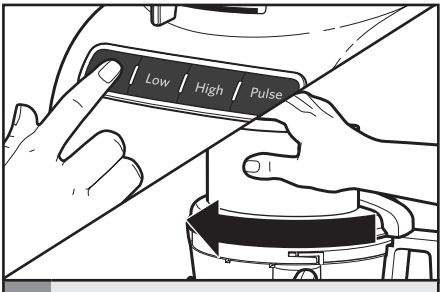
This line on the work bowl indicates the maximum level of liquid that can be processed by the Food Processor.



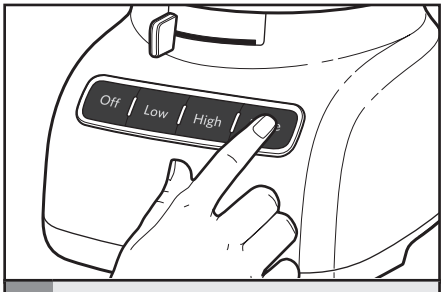
1 To turn on, press LOW or HIGH. The Food Processor will run continuously and the indicator light will glow.



2 When finished, press the OFF button. The indicator light will go out and the blade or disc will slow to a stop.



3 Wait until the blade or disc comes to a complete stop before removing the work bowl cover. Be sure to turn off the Food Processor before removing the work bowl cover, or before unplugging the Food Processor.

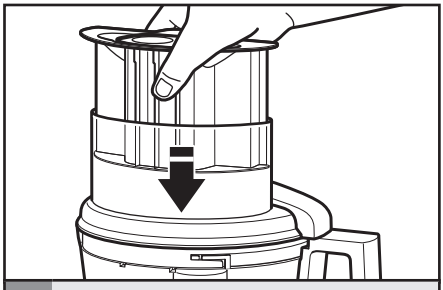


4 The pulse control allows precise control of the duration and frequency of processing. It's great for jobs which require a light touch. Just press and hold the PULSE Button to start processing at high speed, and release it to stop.

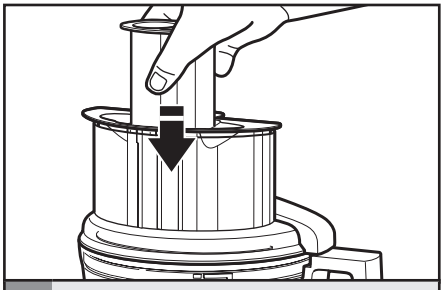
NOTE: If the Food Processor fails to operate, make sure the work bowl and cover are properly locked on the base (see "Assembling the Food Processor" section).

OPERATING THE FOOD PROCESSOR

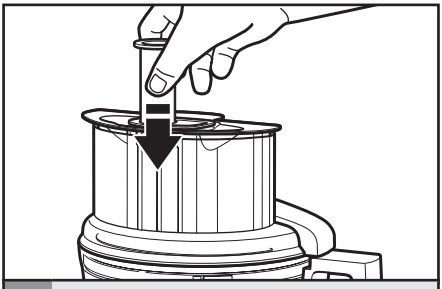
Using the 3-in-1 feed tube



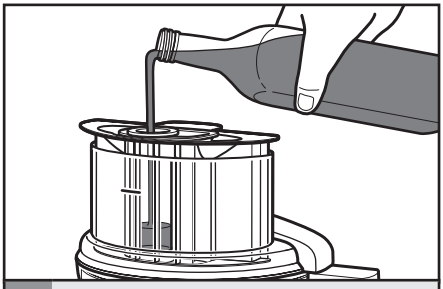
1 Use the entire feed tube and the large food pusher to process large items.



2 Use the medium food pusher in the feed tube to process smaller items.

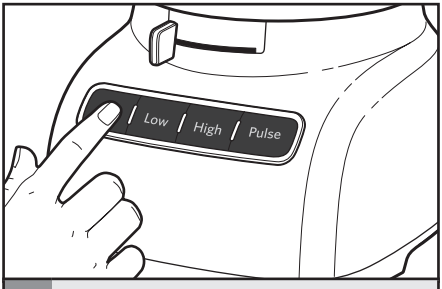


3 Use the small food pusher to slice or shred the smallest, thinnest items.

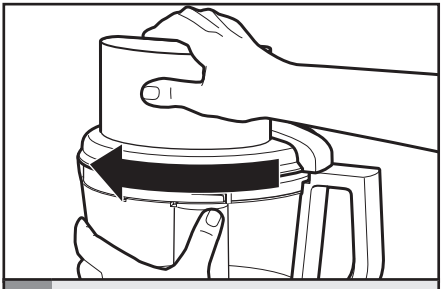


4 Use the drizzle hole in the small food pusher to slowly drizzle oil or other liquid ingredients into the work bowl. The drizzle hole flow rate is ideal for making mayonnaise.

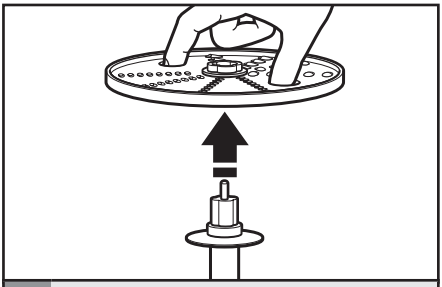
Removing processed foods



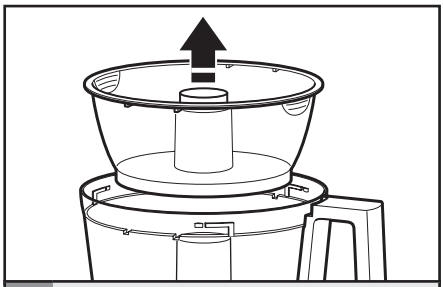
1 Press the OFF Button and unplug the Food Processor before disassembling.



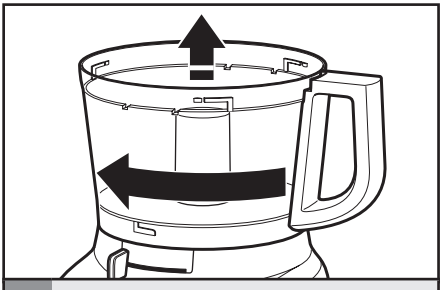
2 Turn the work bowl cover to the left and remove.



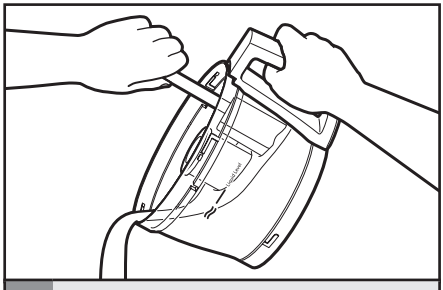
3 If using a disc, remove it before removing the bowl. Holding the disc by the 2 finger grips, lift it straight up, then remove the adapter.



4 If using the mini-bowl, grasp and remove the bowl using the finger grips located along the top edge of the bowl.

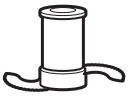


5 Turn the work bowl to the left to unlock it from the base. Lift to remove.



6 The multipurpose blade can be removed from the work bowl before the contents are emptied. You may also leave the blade locked in place. Then remove food from the bowl and blade with a spatula.

Using the multipurpose blade



To chop fresh fruits or vegetables:
Peel, core, and/or remove seeds. Cut food in 1 to 1 1/2-inch (2.5-3.75 cm) pieces. Process food to desired size, using Low speed. Scrape sides of bowl, if necessary.

To puree cooked fruits and vegetables (except potatoes):
Add 1/4 cup (60 ml) liquid from recipe per cup (235 ml) of food. Process food, using short pulses, until finely chopped. Then process continuously until reaching desired texture. Scrape sides of bowl, if necessary.

To prepare mashed potatoes:
Shred hot cooked potatoes using the shredding disc. Exchange shredding disc for multipurpose blade. Add softened butter, milk, and seasonings. Pulse 3 to 4 times, 2 to 3 seconds each time, until smooth and milk is absorbed. Do not over process.

To chop dried (or sticky) fruits:
The food should be cold. Add 1/4 cup (60 ml) flour from recipe per 1/2 cup (120 ml) dried fruit. Process fruit, using short pulses, until reaching desired texture.

To finely chop citrus peel:
With sharp knife, peel colored portion (without white membrane) from citrus. Cut peel in small strips. Process until finely chopped.

To mince garlic or to chop fresh herbs or small quantities of vegetables:
With processor running, add food through the feed tube. Process until chopped. For best results, make sure work bowl and herbs are very dry before chopping.

To chop nuts or make nut butters:
Process up to 3 cups (710 ml) of nuts to desired texture, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. For a coarser texture, process smaller batches, pulsing 1 or 2 times, 1 to 2 seconds each time. Pulse more often for finer texture. For nut butters, process continuously until smooth. Store in refrigerator.

NOTE: Processing nuts and other hard foods may scratch the surface finish on the inside of the bowl.

To chop cooked or raw meat, poultry, or seafood:
The food should be very cold. Cut in 1-inch (2.5 cm) pieces. Process up to 1 pound (455 g) at a time to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.

To make bread, cookie, or cracker crumbs:
Break food into 1 1/2 to 2-inch (3.75-5 cm) pieces. Process until fine. For larger pieces, pulse 2 to 3 times, 1 to 2 seconds each time. Then process until fine.

To melt chocolate in a recipe:
Combine chocolate and sugar from recipe in work bowl. Process until finely chopped. Heat liquid from recipe. With processor running, pour hot liquid through the feed tube. Process until smooth.

To grate hard cheeses, such as Parmesan and Romano:
Never attempt to process cheese that cannot be pierced with the tip of a sharp knife. You can use the multi-purpose blade to grate hard cheeses. Cut cheese in 1-inch (2.5 cm) pieces. Place in work bowl. Process, using short pulses, until coarsely chopped. Process continuously until finely grated. Pieces of cheese can also be added through the feed tube while the processor is running.

Using a slicing or shredding disc

⚠WARNING

Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

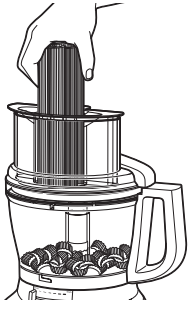
Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

To slice or shred fruits or vegetables that are long and relatively small in diameter, such as celery, carrots, and bananas:

Cut food to fit wide mouth feed tube vertically or horizontally, and pack feed tube securely to keep food positioned properly. Do not exceed the Max Fill line. Process using even pressure with wide food pusher.



Or use the small feed tube in the 3-piece food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher to process food.

To slice or shred fruits and vegetables that are round, such as onions, apples, and green peppers:

Peel, core, and remove seeds. Cut in halves or quarters to fit feed tube. Position in feed tube. Process using even pressure with food pusher.

To slice or shred fruits and vegetables that are small, such as strawberries, mushrooms, and radishes:

Position food vertically or horizontally in layers within the feed tube. Fill feed tube in order to keep food positioned properly. Process, using even pressure. Or use the small feed tube in the 3-piece food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher to process food.

To slice uncooked meat or poultry, such as stir-fry meats:

Cut or roll food to fit feed tube. Wrap and freeze food until hard to the touch, 30 minutes to 2 hours, depending on thickness of food. Check to be sure you can still pierce food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly. Process using even pressure with food pusher.

To slice cooked meat or poultry, including salami, pepperoni, etc.:

Food should be very cold. Cut in pieces to fit feed tube. Process food using firm, even pressure with food pusher.

To shred spinach and other leaves:

Stack leaves. Roll up and stand up in feed tube.Process using even pressure with food pusher.

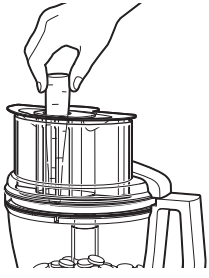
To shred firm and soft cheeses:

Firm cheese should be very cold. For best results with soft cheeses, such as mozzarella, freeze 10 to 15 minutes before processing. Cut to fit feed tube. Process using even pressure with food pusher.

TIPS FOR GREAT RESULTS

Helpful hints

- To avoid damage to the blade or motor, do not process food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Do not overfill work bowl. For thin mixtures, fill work bowl up to 1/2 to 2/3 full. For thicker mixtures, fill work bowl up to 3/4 full. For liquids, fill up to the maximum level as described on page 12. When chopping, the work bowl should be no more than 1/3 to 1/2 full.
- Position slicing discs so the cutting surface is just to the right of the feed tube. This allows the blade a full rotation before contacting the food.
- To capitalize on the speed of the processor, drop ingredients to be chopped through the feed tube while the processor is running.
- Different foods require varying degrees of pressure for best shredding and slicing results. In general, use light pressure for soft, delicate foods (strawberries, tomatoes, etc.), moderate pressure for medium foods (zucchini, potatoes, etc.), and firmer pressure for harder foods (carrots, apples, hard cheeses, partially frozen meats, etc.).
- Soft and medium-hard cheese may spread out or roll up on the shredding disc. To avoid this, shred only well-chilled cheese.
- Sometimes slender foods, such as carrots or celery, fall over in the feed tube, resulting in an uneven slice. To minimize this, cut food in several pieces and pack the feed tube with the food. For processing small or slender items, the small feed tube in the 3-piece food pusher will prove especially convenient.

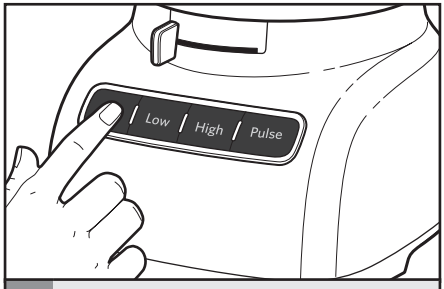


- When preparing a cake or cookie batter or quick bread, use the multipurpose blade to cream fat and sugar first. Add dry ingredients last. Place nuts and fruit on top of flour mixture to prevent overchopping. Process nuts and fruits, using short pulses, until blended with other ingredients. Do not overprocess.
- When shredded or sliced food piles up on one side of the bowl, stop the processor and redistribute the food using a spatula.
- When food quantity reaches the bottom of a slicing or shredding disc, remove the food.
- A few larger pieces of food may remain on top of the disc after slicing or shredding. If desired, cut these by hand and add to mixture.
- Use the spatula to remove ingredients from the work bowl.
- Organize processing tasks to minimize bowl cleanup. Process dry or firm ingredients before liquid ingredients.
- To clean ingredients from the multipurpose blade easily, just empty the work bowl, replace the lid, and pulse 1 to 2 seconds to spin the blade clean.
- After removing the work bowl cover, place it upside down on the counter. This will help keep the counter clean.
- Your Food Processor is not designed to perform the following functions:
  - Grind coffee beans, grains, or hard spices
  - Grind bones or other inedible parts of food
  - Liquefy raw fruits or vegetables
  - Slice hard-cooked eggs or unchilled meats.
- If any plastic parts should discolor due to the types of food processed, clean them with lemon juice.

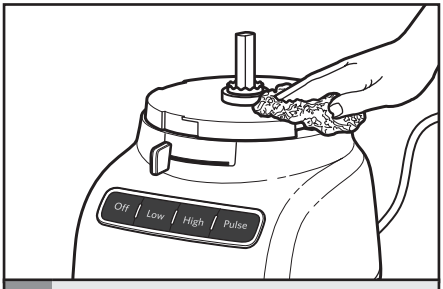
CARE AND CLEANING

Cleaning the Food Processor

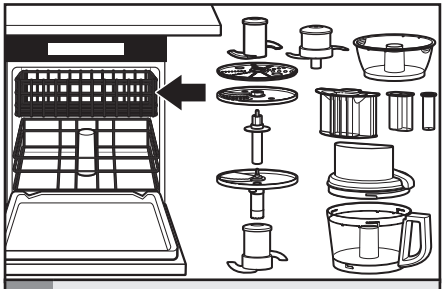
IMPORTANT: These BPA-free bowls require special handling. If you choose to use a dishwasher instead of hand washing, please follow these guidelines.



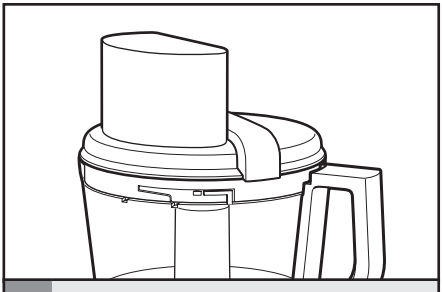
1 Press the OFF Button, then unplug the Food Processor before cleaning.



2 Wipe the base and cord with a warm, sudsy cloth, and wipe clean with a damp cloth. Thoroughly dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.



3 All parts are top rack dishwasher safe. Avoid laying the bowl on its side. Thoroughly dry all parts after washing. Use gentle dishwashing cycles such as normal. Avoid high temperature cycles.



4 To prevent damage to the locking system, always store the work bowl and work bowl cover in the unlocked position when not in use. Wrap the power cord around the work bowl, then secure the plug by clipping it to the cord.

NOTE: If washing the Food Processor parts by hand, avoid the use of abrasive cleansers or scouring pads. They may scratch or cloud the work bowl and cover.

TROUBLESHOOTING

If your Food Processor should malfunction or fail to operate, check the following:

Food Processor doesn't run:

- Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place and the large food pusher is inserted in the feed tube.
- When using the large feed tube opening, make sure that food is not above the Max. Fill line on the feed tube.
- Press only one button at a time. The Food Processor will not operate if more than one button is pressed at the same time.
- Is the Food Processor plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Food Processor in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Unplug the Food Processor, then plug it back into the outlet.
- If the Food Processor is not at room temperature, wait until it reaches room temperature and retry.

Food Processor not shredding or slicing properly:

- Make sure the raised-blade side of the disc is positioned face up on the common adapter.
- If using the adjustable slicing blade, make sure it is set to the correct thickness.
- Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding. See "Tips for Great Results" section.

If the work bowl cover won't close when using the disc:

- Make sure the disc is installed correctly, with the raised nub on top, and is positioned properly on the drive adapter.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Warranty and Service" section.

Do not return the Food Processor to the retailer. Retailers do not provide service.

KitchenAid® Food Processor Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Food Processor operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of:	Hassle-Free Replacement of your Food Processor. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390.** OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	**A.** Repairs when Food Processor is used in other than normal single family home use. **B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. **C.** Any shipping or handling costs to deliver your Food Processor to an Authorized Service Center. **D.** Replacement parts or repair labor costs for Food Processor operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES
IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Food Processor should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Food Processor returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Food Processor should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Food Processor, use the carton and packing materials to pack up your original Food Processor.

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Food Processor should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Food Processor with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Food Processor should fail within the first year of ownership, take the Food Processor or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Food Processor will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call our toll-free Customer eXperience Centre at **1-800-807-6777**.

Or write to us at:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Arranging for Service after the Warranty Expires, or Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:
Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Food Processor for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

®/™ © 2014. All rights reserved. Used under license in Canada

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.ca ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.

Rejoignez-nous au coin cuisine sur **www.kitchenaid.ca**.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU ROBOT CULINAIRE
Consignes de sécurité importantes 24
Spécifications électriques 25

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES
Pièces et accessoires 26
Guide de sélection des accessoires 27

ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE
Avant la première utilisation 28
Montage du bol de travail 28
Montage du couvercle du bol de travail 29
Assemblage du disque à trancher réglable 29
Réglage de l'épaisseur des tranches 30
Assemblage de la râpe réversible ou de la disque à frites 30
Montage de la lame polyvalente ou de la lame de pétrissage 31
Montage du mini-bol et de la mini-lame 32

UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE
Utilisation du robot culinaire 33
Utilisation de la goulotte d'alimentation 3-en-1 34
Retrait des aliments transformés 35

CONSEILS À SUIVRE POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS
Utilisation de la lame polyvalente 36
Utilisation de disque à trancher ou à râper 37
Conseils pratiques 38

ENTRETIEN ET NETTOYAGE
Nettoyage du robot culinaire 40

DÉPANNAGE 41

GARANTIE 42

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat du robot culinaire. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d'utiliser le robot culinaire, remplir et poster la carte d'enregistrement du produit fournie avec celui-ci, ou enregistrer le produit en ligne sur www.kitchenaid.ca. Grâce à cette carte, nous pourrons vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions du Consumer Product Safety Act. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom de magasin _____

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le robot culinaire dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Renvoyer l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.

9. Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.
10. Garder les mains et les ustensiles à l'écart des lames ou disques lors de la préparation des aliments pour éviter toute blessure corporelle grave ou tout dommage au robot culinaire.On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque le robot culinaire ne fonctionne pas.
11. Les lames sont aiguisées. Les manipuler avec précaution.
12. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer la lame ou les disques sur la base sans installer correctement le bol au préalable.
13. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
14. Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments.
15. Ne pas tenter d'outrepasser le dispositif de verrouillage du couvercle.
16. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques

Tension : 120 VAC

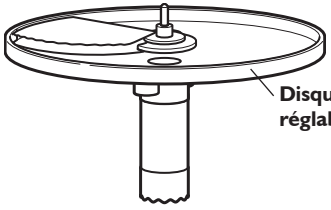
Fréquence : 60 Hz

Wattage : 360 Watts

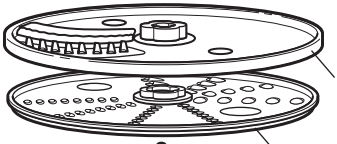
REMARQUE : Ce robot culinaire comporte une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'introduit toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et accessoires

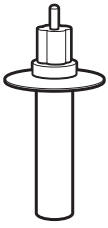


Disque à trancher réglable (mince à épais)

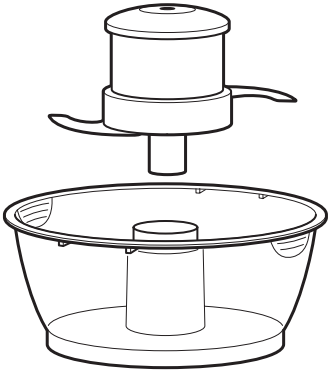


Disque à frites

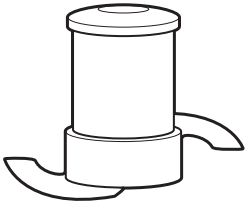
Râpe réversible (2 mm et 4 mm)



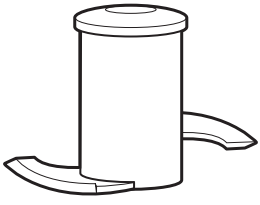
Adaptateur du disque à trancher



Mini-bol de 945 ml (3 tasses) et mini-lame



Lame polyvalente acier inoxydable



Lame de pétrissage

Poussoir à 3 pièces

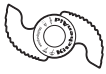
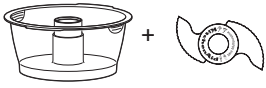
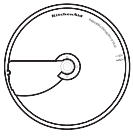
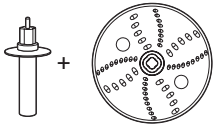
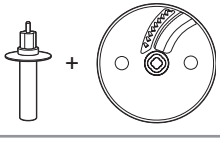
Couvercle du de travail avec goulotte d'alimentation 3-en-1

Bol de préparation de 2,0 L (9 tasses)

Réglage à trancher externement réglable

Socle robuste

Guide de sélection des accessoires

Action	Réglage	Aliment	Accessoire
Hacher	Off Low High Pulse	Fromage Chocolat Fruit Fines herbes Noix Tofu Legumes	**Lame polyvalente**  **OU** **Mini-bol et mini-lame polyvalente** 
Émincer, Rèduire en purèe	Off Low High Pulse		
Mélanger	Off Low High Pulse	Sauce bolognaise Pesto Sauce salsa Sauces	
Pétrir	Off Low High Pulse	Pâte Pâte sucrée Pâte au levain	**Lame à pétrissage**
Trancher fin, Trancher épais	Off Low High Pulse	Fruit (mous) Pommes de terre Tomates Légumes (mous)	**Disque à trancher réglable** 
	Off Low High Pulse	Fromage Chocolat Fruit (dur) Légumes (dur)	
Râper moyen, Râper fin	Off Low High Pulse	Pommes de terre Légumes (mous)	**Râpe réversible** 
	Off Low High Pulse	Choux Fromage Chocolat Fruit (durs) Légumes (durs)	
Coupe frite	Off Low High Pulse	Pommes de terre Légumes	**Disque à frites** 

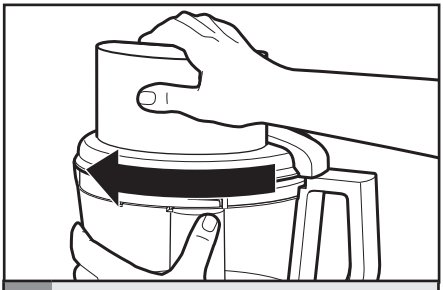
REMARQUE : Tous les accessoires illustrés ne sont pas fournis avec tous les modèles.

ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

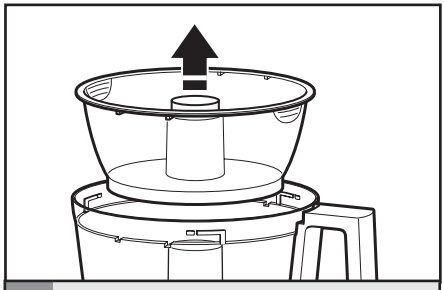
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le robot culinaire pour la première fois, laver les pièces et accessoires à la main ou au lave-vaisselle (consulter la section « Entretien et nettoyage »).

REMARQUE : Le robot culinaire est livré avec le couvercle du bol de travail monté sur le bol de travail, et le mini-bol dans le bol de travail.



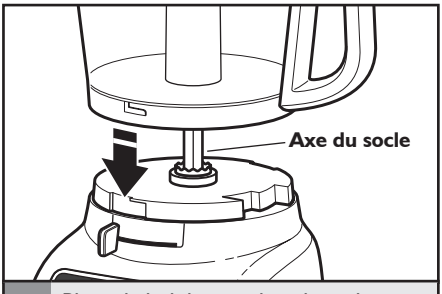
1 Saisir le couvercle du bol de travail par la goulotte d'alimentation et le tourner dans le sens horaire pour le détacher du bol de travail.



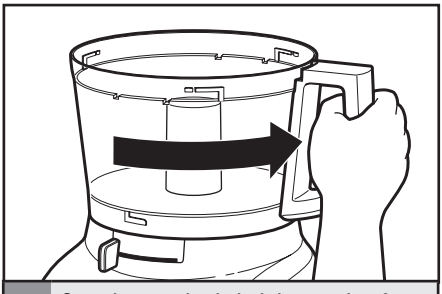
2 Soulever le mini-bol.

Montage du bol de travail

IMPORTANT : Placer le socle du robot culinaire sur un comptoir sec et à niveau avec les commandes face à vous. Ne pas brancher l'appareil avant qu'il ne soit entièrement assemblé.



1 Placer le bol de travail sur le socle en alignant la partie en relief avec le repère sur le socle. Le trou central doit s'ajuster sur l'axe du socle.

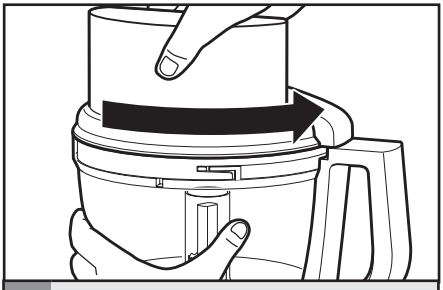


2 Saisir la poignée du bol de travail et faire tourner le bol dans le sens antihoraire pour le verrouiller sur le socle.

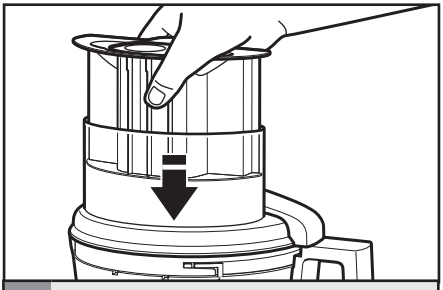
ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

Montage du couvercle du bol de travail

REMARQUE: Veiller à installer l'accessoire souhaité avant de monter le couvercle du bol de travail.



1 Placer le couvercle du bol de travail sur le bol de travail en positionnant la goulotte d'alimentation juste à gauche de la poignée du bol de travail. Saisir la goulotte d'alimentation et tourner le couvercle vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille.

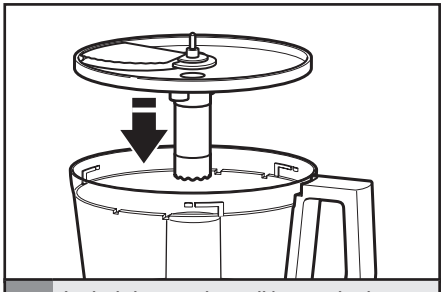


2 Insérer le poussoir dans la goulotte d'alimentation 3-en-1. Voir "Utilisation de la goulotte d'alimentation 3-en-1" pour plus de détails sur la préparation d'aliments de différentes tailles.

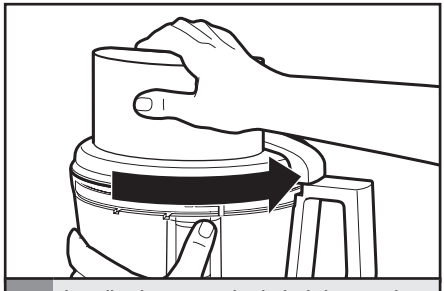
REMARQUE: Le robot culinaire ne fonctionnera pas à moins que le bol de travail et le couvercle du bol ne soient bien verrouillés sur le socle et que le grand poussoir soit inséré jusqu'à la ligne de remplissage maximum sur la goulotte d'alimentation (enfoncé environ de moitié).

Assemblage du disque à trancher réglable

Le disque à trancher réglable est facile à ajuster et facilite le tranchage.



1 Le bol de travail installé, tenir le disque à trancher par le bout des doigts et le placer sur la tige d'entraînement. Il faudra peut-être tourner l'adaptateur du disque/de la tige d'entraînement jusqu'à ce qu'il/elle s'emboîte.

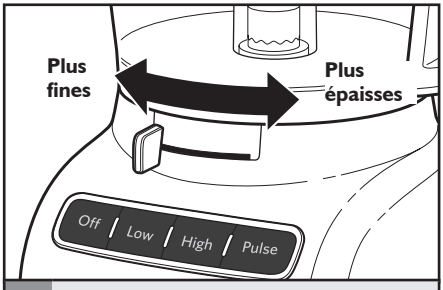


2 Installer le couvercle du bol de travail en s'assurant qu'il se verrouille.

CONSEIL : Il faudra peut-être tourner le disque/la tige d'entraînement jusqu'à ce qu'il/elle s'emboîte.

ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

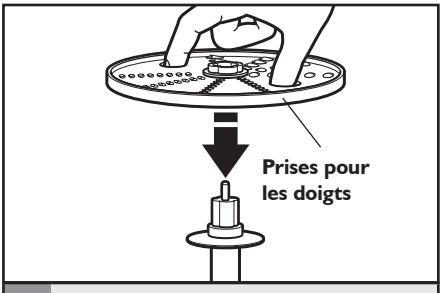
Réglage de l'épaisseur des tranches



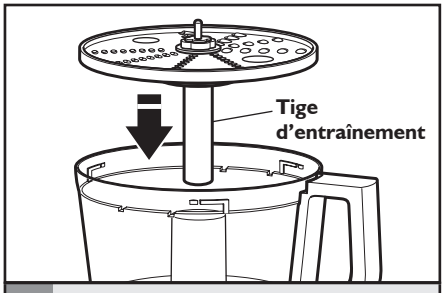
1 Régler l'épaisseur souhaitée des tranches en déplaçant la commande vers la gauche pour des tranches plus fines ou vers la droite pour des tranches plus épaisses.

REMARQUE : La commande de réglage de l'épaisseur ne fonctionne qu'avec le disque à trancher réglable. Le fait de modifier les réglages d'épaisseur avec d'autres disques/râpes ou lames n'aura pas d'impact sur le résultat.

Assemblage de la râpe réversible ou de la disque à frites



1 Tout en maintenant le disque à trancher par les prises pour les doigts, faire pivoter le bord côtelé de l'axe dans le sens horaire pour des tranches plus fines ou dans le sens antihoraire pour des tranches plus épaisses.



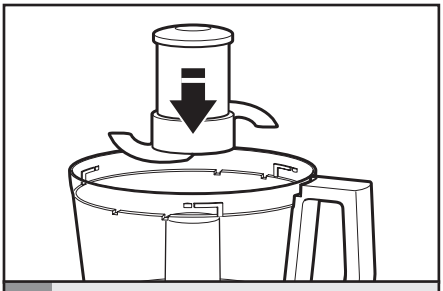
2 Le bol de travail installé, tenir le disque à trancher par le bout des doigts et le placer sur la tige d'entraînement

CONSEIL : Il faudra peut-être tourner le disque/la tige d'entraînement jusqu'à ce qu'il/elle s'emboîte.

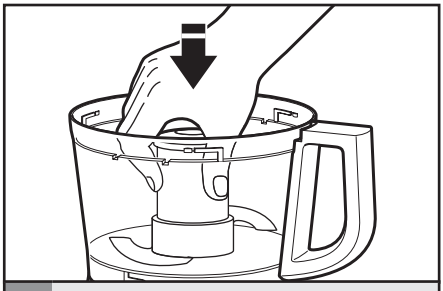
ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

Montage de la lame polyvalente ou de la lame de pétrissage

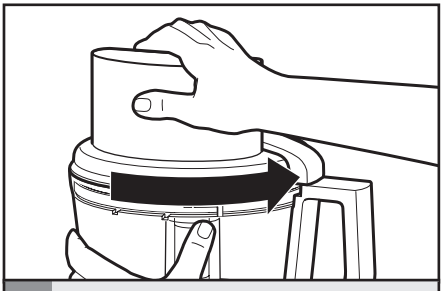
IMPORTANT : La lame polyvalente et la lame de pétrissage ne peuvent être utilisées qu'avec le bol de travail.



1 Placer la lame sur l'axe du socle. Faire tourner la lame afin de l'installer sur l'axe du socle.



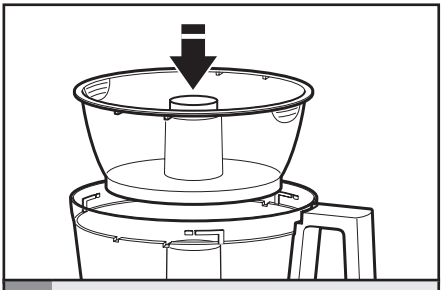
2 Enfoncer pour verrouiller : Enfoncer fermement la lame polyvalente aussi loin que possible. La lame polyvalente comporte un joint interne qui s'insère sur le centre du bol de travail.



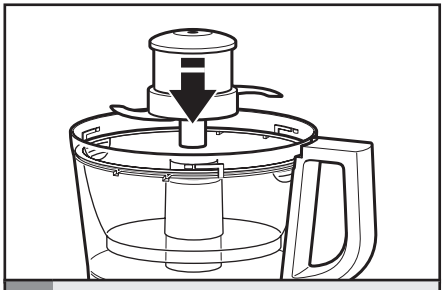
3 Installer le couvercle du bol de préparation en s'assurant qu'il se verrouille.

ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

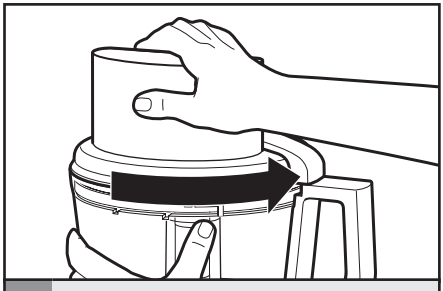
Montage du mini-bol et de la mini-lame



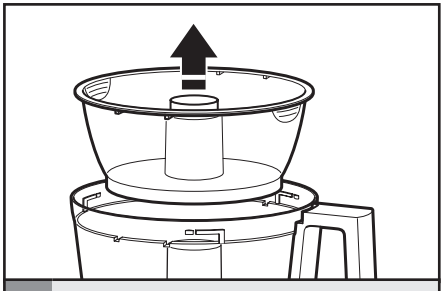
1 Placer le mini-bol dans le bol de préparation sur l'axe du socle. Faire tourner le mini-bol jusqu'à ce que les picots qui se trouvent sur le pourtour du bol s'enclenchent dans les fentes qui se trouvent sur le pourtour du bol de travail..



2 Placer la mini-lame sur l'axe du socle. Il faudra peut-être faire pivoter la lame jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Pousser fermement vers le bas pour verrouiller la mini-lame.



3 Installer le couvercle du bol de préparation en s'assurant qu'il se verrouille.



4 Pour retirer le mini-bol après utilisation, ôter la mini-lame en tirant le bouchon tout droit vers le haut. Soulever le bol verticalement en le tenant par les deux prises pour les doigts situées sur le pourtour du bol.

Utilisation du robot culinaire

⚠ AVERTISSEMENT

Danger avec la lame rotative

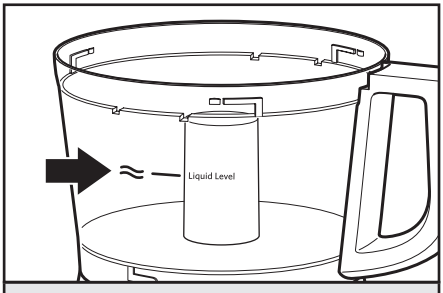
Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

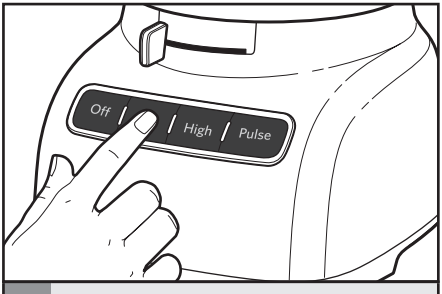
Conserver hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.

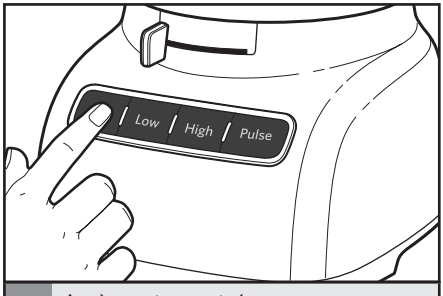
Avant d'utiliser le robot culinaire, s'assurer que le bol de travail, les lames et le couvercle du bol de travail sont correctement assemblés sur le socle (voir « Assemblage du robot culinaire »).



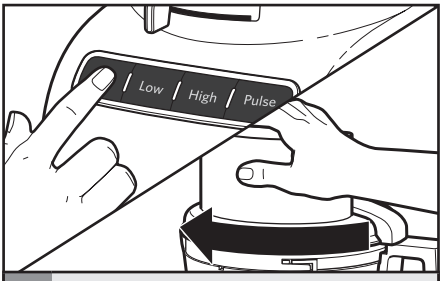
Cette ligne située sur le bol de travail indique le niveau maximal de liquide que l'on peut verser dans le robot culinaire.



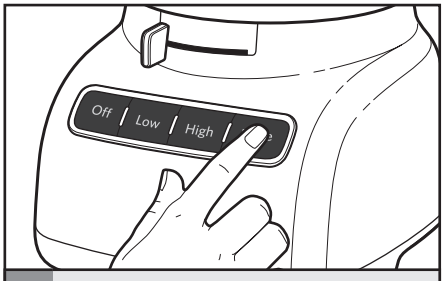
1 Pour mettre en marche le robot culinaire, appuyer sur le bouton Low (basse) ou High (élevée). Le robot culinaire fonctionnera sans s'arrêter et l'indicateur lumineux s'allumera.



2 Après avoir terminé, appuyer sur le bouton OFF (arrêt). Le témoin lumineux s'éteindra et la lame ou le disque ralentira jusqu'à l'arrêt.



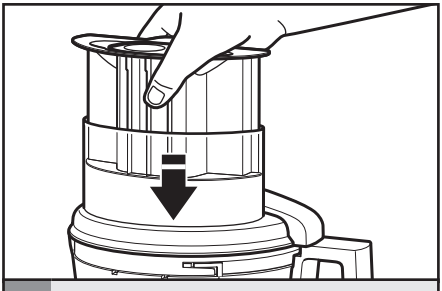
3 Attendre que le disque ou la lame soit complètement arrêté(e) avant d'ôter le couvercle du bol de préparation. Veiller à éteindre le robot culinaire avant de retirer le couvercle du bol de préparation ou de le débrancher.



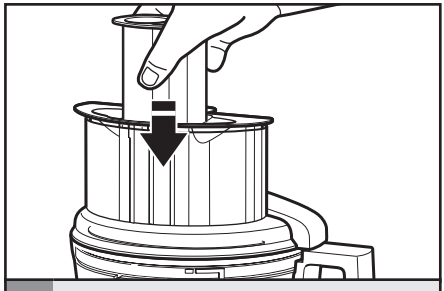
4 Le bouton "Pulse" permet de contrôler avec précision la durée et la fréquence de la préparation. Il est idéal pour les tâches délicates. Il suffit d'appuyer sur le bouton "PULSE" (impulsion) et de le maintenir enfoncé pour commencer la préparation à vitesse élevée, puis de le relâcher pour l'arrêter.

REMARQUE : Si le robot culinaire ne fonctionne pas, vérifier que le bol de préparation et son couvercle sont bien verrouillés sur le socle (voir "Assemblage du robot culinaire").

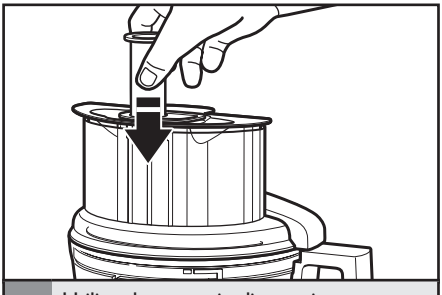
Utilisation de la goulotte d'alimentation 3-en-1



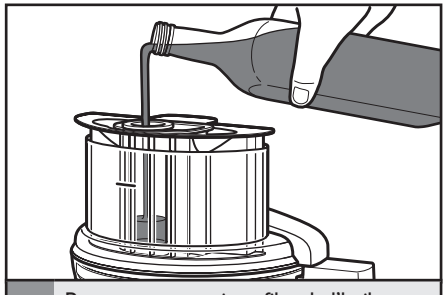
1 Utiliser toute la goulotte d'alimentation ainsi que le poussoir alimentaire de grande taille pour mélanger les aliments de grande taille.



2 Utiliser le poussoir alimentaire de taille moyenne dans la goulotte d'alimentation pour mélanger des aliments plus petits.

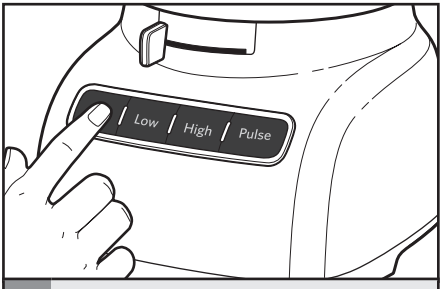


3 Utiliser le poussoir alimentaire de petite taille pour trancher ou broyer les articles les plus petits/fins.

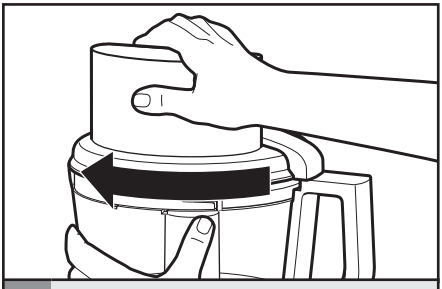


4 Pour verser en mince filet de l'huile ou tout autre ingrédient liquide dans le bol de travail, utiliser l'orifice de versement en filet du poussoir alimentaire de petite taille. Le débit de l'orifice de versement en filet est idéal pour faire de la mayonnaise.

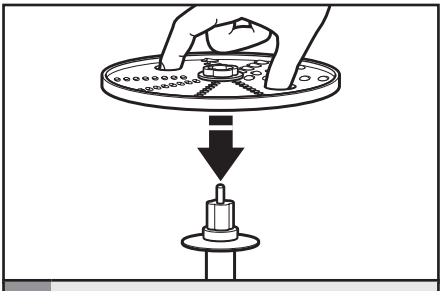
Retrait des aliments transformés



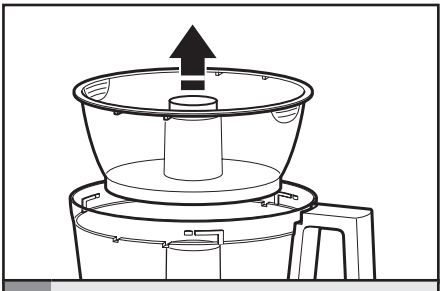
1 Appuyer sur le bouton OFF (arrêt) et débrancher le robot culinaire avant de le démonter.



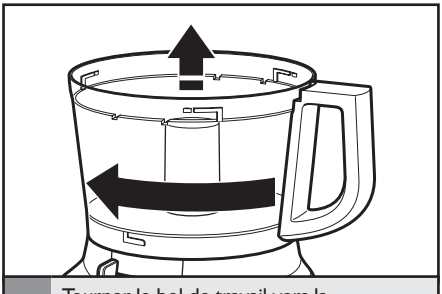
2 Faire tourner le couvercle du bol de travail vers la gauche et le retirer.



3 Si un disque est utilisé, l'ôter avantde retirer le bol. En le tenant par les deux prises pour les doigts, le soulever verticalement. Retirer l'adaptateur.



4 En cas d'utilisation du mini-bol, agripperle mini-bol en utilisant les prises pourles doigts qui se trouvent sur le bord decelui-ci.



5 Tourner le bol de travail vers la gauchepour le déverrouiller du socle. Le soulever pour le retirer.

6 On peut retirer la lame polyvalente du bolde travail avant d'en vider le contenu. Il est également possible de laisser la lame en place. Enlever ensuite les aliments du bol et de la lame avec la spatule.

CONSEILS À SUIVRE POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS

Utilisation de la lame polyvalente

Pour hacher les fruits et les légumes frais : Peler, évider et/ou épépiner les aliments. Les couper en morceaux de 1 à 1½ po (2,5 à 3,75 cm). Réduire les aliments à la grosseur désirée un utilisant la vitesse LOW (lent). Racler les parois du bol, au besoin.

Pour réduire en purée les fruits et les légumes cuits (à l'exception des pommes de terre) : Pour chaque tasse (235 ml) d'aliments, ajouter ¼ de tasse (60 ml) de liquide compris dans la recette. Hacher finement les aliments par de brèves impulsions. Puis hacher continuellement jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Racler les parois du bol, au besoin.

Pour préparer de la purée de pommes de terre : Râper les pommes de terre cuites encore chaudes à l'aide de la râpe réversible. Remplacer la râpe par la lame polyvalente. Ajouter le beurre ramolli, le lait et l'assaisonnement. Mixer par impulsion à 3 ou 4 reprises, 2 à 3 secondes à la fois, pour incorporer le lait et obtenir une purée homogène. Ne pas mixer plus que nécessaire.

Pour hacher les fruits secs (ou collants) : Les aliments doivent être froids. Pour chaque ½ tasse (120 ml) de fruits secs, ajouter ¼ de tasse (60 ml) de farine comprise dans la recette. Hacher les fruits par de brèves impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Pour hacher finement les écorces d'agrumes : À l'aide d'un couteau aiguisé, peler uniquement la partie colorée de l'écorce des agrumes (et non pas la membrane blanche). Tailler l'écorce en petites languettes et hacher les finement.

Pour émincer l'ail, hacher les herbes fraîches et des petites quantités de légumes : Alors que le robot est en marche, ajouter les aliments par la goulette d'alimentation et les hacher. Pour de meilleurs résultats, s'assurer que les herbes et le bol sont parfaitement secs avant le hachage.

Pour hacher les noix et préparer du beurre de noix : Mettre jusqu'à 3 tasses (710 ml) de noix dans le robot et les hacher par de brèves impulsions de 1 à 2 secondes, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour obtenir une texture plus grossière, mixer par impulsion de petites quantités à 1 ou 2 reprises, 1 à 2 secondes par impulsion. Pour obtenir une texture plus fine, multiplier le nombre d'impulsions. Pour obtenir du beurre de noix, il suffit de hacher continuellement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Conserver le beurre de noix au réfrigérateur.

REMARQUE : Le mixage de noix et d'autres ingrédients durs pourrait égratigner le fini de la paroi interne du bol de travail.

CONSEILS À SUIVRE POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS

Pour hacher la viande, la volaille et les fruits de mer crus ou cuits : Les aliments doivent être très froids. Les couper en morceaux de 1 po (2,5 cm). Mixer jusqu'à 1 livre (455 g) d'aliments à la fois par de brèves impulsions de 1 à 2 secondes, jusqu'à l'obtention de la grosseur désirée. Racler les parois du bol, au besoin.

Pour préparer de la chapelure et émietter les biscuits et les craquelins : Casser les aliments en morceaux de 1 ½ po à 2 po (3,75 à 5 cm) et mixer jusqu'à l'obtention de fines miettes. Pour mixer de plus gros morceaux, il suffit de les hacher par impulsion à 2 ou 3 reprises, 1 à 2 secondes par impulsion, puis de mixer jusqu'à l'obtention de fines miettes.

Pour faire fondre le chocolat nécessaire à une recette : Dans le bol de travail, ajouter le chocolat et le sucre compris dans la recette et les hacher finement. Réchauffer le liquide compris dans la recette et le verser dans la goulotte d'alimentation. Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Pour râper les fromages à pâte dure tels que le parmesan et le romano : Ne jamais tenter de mixer un fromage que la pointe d'un couteau aiguisé ne peut percer. La lame polyvalente peut être utilisée pour râper les fromages à pâte dure. Couper le fromage en morceaux de 1 po (2,5 cm) et les mettre dans le bol de travail. Râper grossièrement le fromage par de brèves impulsions. Mixer continuellement jusqu'à ce que le fromage soit finement râpé. On peut aussi ajouter des morceaux de fromage par la goulotte d'alimentation alors que le robot est en marche.

Utilisation de le disque à trancher ou à râper

⚠ AVERTISSEMENT

Danger avec la lame rotative

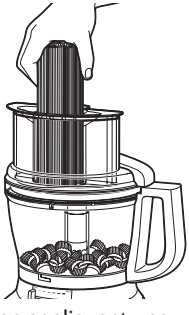
Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.

Pour trancher ou hacher les fruits et les légumes de forme allongée et de diamètre relativement étroit, tels que le céleri, les carottes et les bananes : Couper les aliments pour les passer horizontalement ou verticalement dans la goulotte d'alimentation et les tasser fermement pour bien les maintenir en place. Ne pas la ligne de remplissage max. Mixer en appliquant une pression uniforme avec le poussoir. Ou bien, utiliser la petite goulotte d'alimentation dans le poussoir à trois pièces. Placer les aliments en position verticale dans la goulotte et utiliser le petit poussoir pour les couper.



CONSEILS À SUIVRE POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS

Pour trancher ou hacher les fruits et les légumes de forme arrondie, tels que les oignons, les pommes et les poivrons verts : Peler, évider et épépiner les aliments. Les couper de la largeur de la goulotte d'alimentation, soit en deux ou en quatre, et les disposer à l'intérieur. Mixer en appliquant une pression uniforme.

Pour trancher ou hacher les fruits et les légumes de petite taille, tels que les fraises, les champignons et les radis : Placer les aliments dans la goulotte d'alimentation, en rangées horizontales ou verticales. Remplir la goulotte d'alimentation de manière à ce que les aliments soient bien maintenus en place. Mixer en appliquant une pression uniforme. Ou bien, utiliser la petite goulotte dans le poussoir à trois pièces. Placer les aliments en position verticale dans la goulotte et utiliser le petit poussoir pour les préparer.

Pour trancher la viande ou la volaille non cuite, pour la préparation de viandes sautées : Couper ou rouler l'aliment pour pouvoir le passer dans la goulotte d'alimentation. Envelopper l'aliment et le placer au congélateur jusqu'à durcissement, soit 30 minutes à 2 heures, selon son épaisseur. Vérifier l'aliment pour assurer que vous pouvez le percer avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si non, il faudra le décongeler légèrement.

Mixer en appliquant une pression uniforme avec le poussoir. Pour trancher les viandes et volaille cuites, y compris le saucisson, le pepperoni, etc. : L'aliment doit être très froid. Couper l'aliment en morceaux pour le faire passer dans la goulotte. Mixer en appliquant une pression uniforme.

Pour hacher les épinards et autres feuilles : Empiler les feuilles, les rouler, et les placer verticalement dans la goulotte.

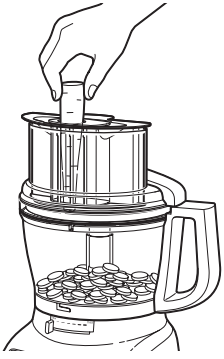
Pour râper les fromages à pâte dure et à pâte molle : Le fromage à pâte dure doit être très froid. Pour obtenir de bons résultats avec le fromage à pâte molle tel que le fromage mozzarella, le placer au congélateur pendant 10 à 15 minutes avant de le râperer. Couper des morceaux de fromage de la grandeur de la goulotte. Les disposer dans la goulotte et mixer en appliquant une pression uniforme.

Conseils pratiques

- Pour éviter d'endommager la lame ou le moteur du robot, ne pas mixer des aliments très durs ou complètement congelés qui ne peuvent être percés avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si un morceau d'aliment dur, telle qu'une carotte, reste calé ou coincé sur la lame, arrêter le robot et retirer la lame. Enlever délicatement l'aliment de la lame.
- Éviter de trop remplir le bol de travail ou le mini-bol. Pour les mélanges légers, ne remplir le bol de travail qu'à la moitié ou aux 2/3. Pour les mélanges plus épais, ne remplir le bol qu'aux 3/4. Pour les liquides, remplir le bol jusqu'au niveau maximal tel que décrit à la page 33. Lors du hachage, la capacité du bol de travail ne doit pas dépasser le 1/3 ou la moitié du bol. Utiliser le mini-bol pour mélanger jusqu'à 1 tasse (235 ml) de liquide ou ½ tasse (155 g) de matières solides.
- Placer les disques à trancher de manière à ce que la surface tranchante soit positionnée directement à droite de la goulotte d'alimentation. Ceci permettra à la lame de faire un tour complet avant d'entrer en contact avec l'aliment.
- Pour tirer partie de la vitesse du robot, passer dans la goulotte d'alimentation les ingrédients à hacher alors que le robot est en marche.
- Pour obtenir de bons résultats lors du tranchage et du hachage, des degrés variés de pression sont nécessaires en fonction de l'aliment à mixer. En général, il est recommandé d'appliquer une légère pression pour les aliments mous et délicats (tels que les fraises, les tomates, etc.), une pression modérée pour les aliments moyennement fermes (tels que les courgettes, les pommes de terre,

etc.) et une pression plus ferme pour les aliments plus durs (tels que les carottes, les pommes, les fromages à pâte dure, les viandes partiellement congelées, etc.).

- Le fromage à pâte molle ou moyennement dure pourrait s'étaler ou s'enrouler sur la râpe réversible. Pour éviter ce problème, le fromage doit être bien refroidi avant d'être râpé.

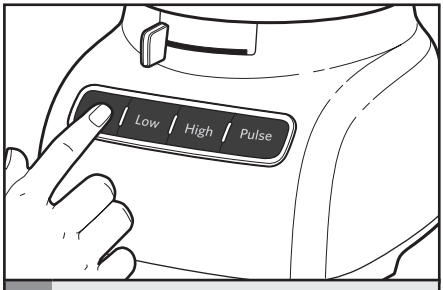


- Des fines lamelles de carottes ou de céleri risquent parfois de retomber dans la goulotte d'alimentation et de ce fait entraîner un tranchage irrégulier. Pour minimiser ce risque, couper les aliments en plusieurs morceaux et les tasser dans la goulotte d'alimentation. La petite goulotte d'alimentation dans le poussoir à trois pièces convient idéalement à la préparation de petits ingrédients.
- Lors de la préparation d'une pâte à gâteau ou à biscuits, ou d'un pain éclair, utiliser la lame polyvalente pour réduire en crème les matières grasses et le sucre en premier. Ajouter les ingrédients secs en dernier. Mettre les noix et les fruits secs dans le bol de travail avec le mélange de farine pour en éviter le hachage excessif. Hacher par de brèves impulsions les noix et les fruits secs pour les incorporer aux autres ingrédients. Ne pas hacher excessivement.
- Lorsque les aliments tranchés ou râpés s'empilent contre la paroi du bol, arrêter le robot et répartir les aliments à l'aide d'une spatule.
- Retirer les aliments lorsqu'une quantité d'aliments atteint le bas du disque à trancher ou à râper.
- Quelques gros morceaux d'aliments risquent de rester sur le dessus du disque après le tranchage ou le hachage. Si on le souhaite on peut les couper à la main et les ajouter au mélange.
- Utiliser la spatule afin de retirer les ingrédients du bol de travail.
- Pour minimiser le nettoyage du bol, organiser les étapes de préparation en commençant par mixer les ingrédients secs ou fermes avant les liquides.
- Pour supprimer facilement les ingrédients se trouvant sur la lame polyvalente, il suffit de vider le bol de travail, de remettre en place le couvercle, et de faire tourner le robot par impulsions pendant 1 à 2 secondes pour la nettoyer.
- Après avoir retiré le couvercle du bol de travail, le placer à l'envers sur le comptoir pour éviter les salissures.
- Votre robot culinaire n'a pas été conçu pour effectuer les fonctions suivantes :
  - Moudre les grains de café, les grains et les épices dures.
  - Broyer les os et les autres parties d'aliments non comestibles.
  - Liquéfier les légumes et les fruits crus.
  - Trancher les oeufs durs et les viandes non refroidies.
- Il est conseillé de nettoyer avec du jus de citron tout accessoire en plastique ayant subi une décoloration en raison du genre d'aliment à préparer.

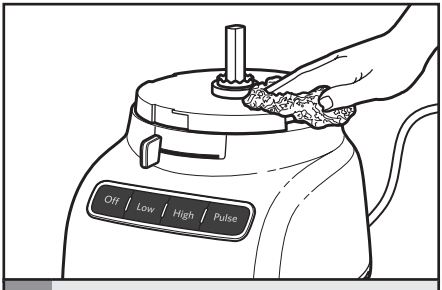
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du robot culinaire

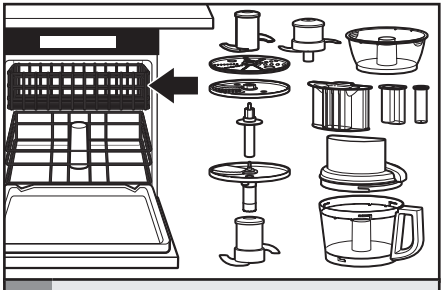
IMPORTANT : Veuillez noter que ces bols sans BPA nécessitent un soin particulier. Si vous choisissez d'utiliser un lave-vaisselle au lieu d'un nettoyage manuel, veuillez suivre les instructions suivantes.



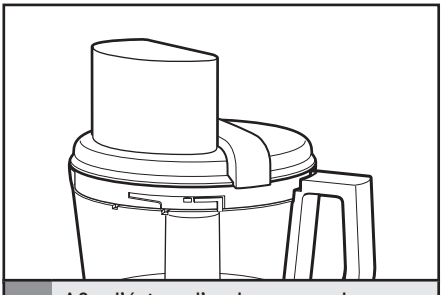
1 Appuyer sur le bouton OFF (arrêt) et débrancher le robot culinaire avant de le nettoyer.



2 Essuyer le socle et le cordon avec un chiffon imbibée d'eau tiède savonneuse, puis les essuyer avec un linge humide. Séchez avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de détergent abrasif ou de tampon à récurer.



3 AToutes les pièces sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Éviter de coucher le bol sur le côté. Bien sécher avec un chiffon doux. Utiliser des programmes de lavage au lave-vaisselle tels que Normal. Éviter d'utiliser des programmes à température élevée.



4 Afin d'éviter d'endommager le système de verrouillage, entreposer toujours le bol de travail et son couvercle sans les verrouiller lorsqu'ils ne sont pas utilisés..

REMARQUE: Lorsqu'on lave les pièces du robot culinaire à la main, éviter d'utiliser des détergents abrasifs ou des tampons à récurer. Ils pourraient rayer ou ternir le bol de travail et son couvercle.

DÉPANNAGE

En cas de dysfonctionnement ou de non fonctionnement du robot culinaire, vérifier les points suivants:

Le robot culinaire ne fonctionne pas :

- S'assurer que le bol et le couvercle sont correctement assemblés et verrouillés, et que le grand poussoir est inséré dans la goulotte d'alimentation.
- Lorsque la grande goulotte d'alimentation est utilisée, s'assurer que les aliments ne dépassent pas la ligne de remplissage maximum indiquée sur la goulotte.
- Appuyer sur un seul bouton à la fois. Le robot culinaire ne fonctionnera pas en cas de pression simultanée sur deux boutons.
- Le robot culinaire est-il branché?
- Le fusible dans le circuit du robot culinaire est-il en état de marche? Si vous disposez d'un disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Débrancher le robot culinaire et le rebrancher.
- Si le robot culinaire n'est pas à la température ambiante, patienter jusqu'à ce qu'il l'atteigne, puis réessayer.

Le robot culinaire ne râpe pas ou ne tranche pas correctement :

- S'assurer que le côté du disque sur lequel la lame dépasse est positionné face vers le haut sur l'adaptateur.
- Lorsque le disque à trancher réglable est utilisé, s'assurer de choisir l'épaisseur appropriée.
- S'assurer que les aliments peuvent être tranchés ou râpés. Consulter la section "Conseils à suivre pour obtenir des bons résultats".

Si le couvercle du bol du travail ne se ferme pas lors de l'utilisation du disque:

- S'assurer que le disque est correctement installé, bouton sur le dessus, et qu'il est correctement placé sur la tige d'entraînement.

Si le problème ne vient pas de l'un des points ci-dessus, consulter la section "Garantie".

Ne pas renvoyer le robot culinaire chez le détaillant. Ce dernier n'assure pas le service après-vente.

Garantie et dépannage du food processor KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du robot culinaire lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	Un remplacement satisfaction totale du robot culinaire. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** du centre de satisfaction de la clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de réparation agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	**A.** Les réparations lorsque le robot culinaire est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal. **B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. **C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le robot culinaire à un centre de réparation agréé. **D.** Le coût des pièces de rechange ou de la main d'œuvre pour le robot culinaire utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

Garantie de remplacement sans difficulté – 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Porto Rico

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de KitchenAid que si le robot culinaire cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid prendra les mesures nécessaires pour faire livrer gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le robot culinaire d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale).

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de la marque KitchenAid que si le robot culinaire cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le robot culinaire par un appareil de rechange identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité. Si le robot culinaire cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler le Centre de satisfaction clientèle au numéro sans frais **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi.

Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez notre centre de service à la clientèle au numéro sans frais **1-800-807-6777**.

Ou écrivez-nous à :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid ou le détaillant auprès duquel le robot culinaire a été acheté pour obtenir des informations sur le service de dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

1-800-807-6777

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

®/™ © 2014 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a la mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com, o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto que es incluido.

Únase a nosotros en la cocina, visite **www.kitchenaid.com**.

ÍNDICE

SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS
Salvaguardias importantes 46
Requisitos eléctricos 47

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS
Piezas y accesorios 48
Guía de selección de accesorios 49

CÓMO ENSAMBLAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS
Antes del primer uso 50
Cómo sujetar el tazón de trabajo 50
Cómo sujetar la tapa del tazón de trabajo 51
Cómo instalar el disco rebanador regulable 51
Cómo regular el grosor de las rebanadas 52
Cómo instalar el disco reversible para rallar o disco para patatas fritas 52
Cómo instalar la cuchilla multiusos o la paleta para masa 53
Cómo instalar el minitazón y la minicuchilla 54

CÓMO USAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS
Còmo usar el procesador de alimentos 55
Cómo usar el tubo de alimentación 3 en 1 56
Cómo retirar los alimentos procesados 57

CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS
Cómo usar la cuchilla multiuso 58
Cómo usar el disco rebanador o rallador 59
Consejos útiles 60

CUIDADO Y LIMPIEZA
Limpieza del procesador de alimentos 62

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 63

GARANTÍA 64

PRUEBA DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Guarde siempre una copia del recibo de compra, en el cual se muestra la fecha de compra de su procesador de alimentos. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar el procesador de alimentos, llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada con la unidad, regístrese en línea en www.kitchenaid.com. Esta tarjeta nos permitirá contactarlo en el caso improbable de una notificación acerca de la seguridad del producto y nos asistirá para cumplir con las medidas de Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no verifica su garantía. Sírvase completar lo siguiente para su información personal:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga el procesado de alimentos en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
4. Desenchufe del contacto cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

7. El uso de aditamentos no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. Mantenga las manos y los utensilios lejos de las cuchillas o los discos mientras estos se mueven al picar los alimentos; esto reducirá el riesgo de lesiones serias a personas o daños al procesador de alimentos. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando el procesador de alimentos no esté funcionando.
11. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
12. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte ni los discos en la base sin primero haber colocado el tazón en su lugar adecuadamente.
13. Asegúrese que la cubierta esté asegurada apropiadamente en su lugar antes de operar el aparato.
14. Nunca introduzca los alimentos con las manos. Siempre utilice el empujador de alimentos.
15. No intente quitar el mecanismo de enclavamiento de la cubierta.
16. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

Voltios: 120 VAC

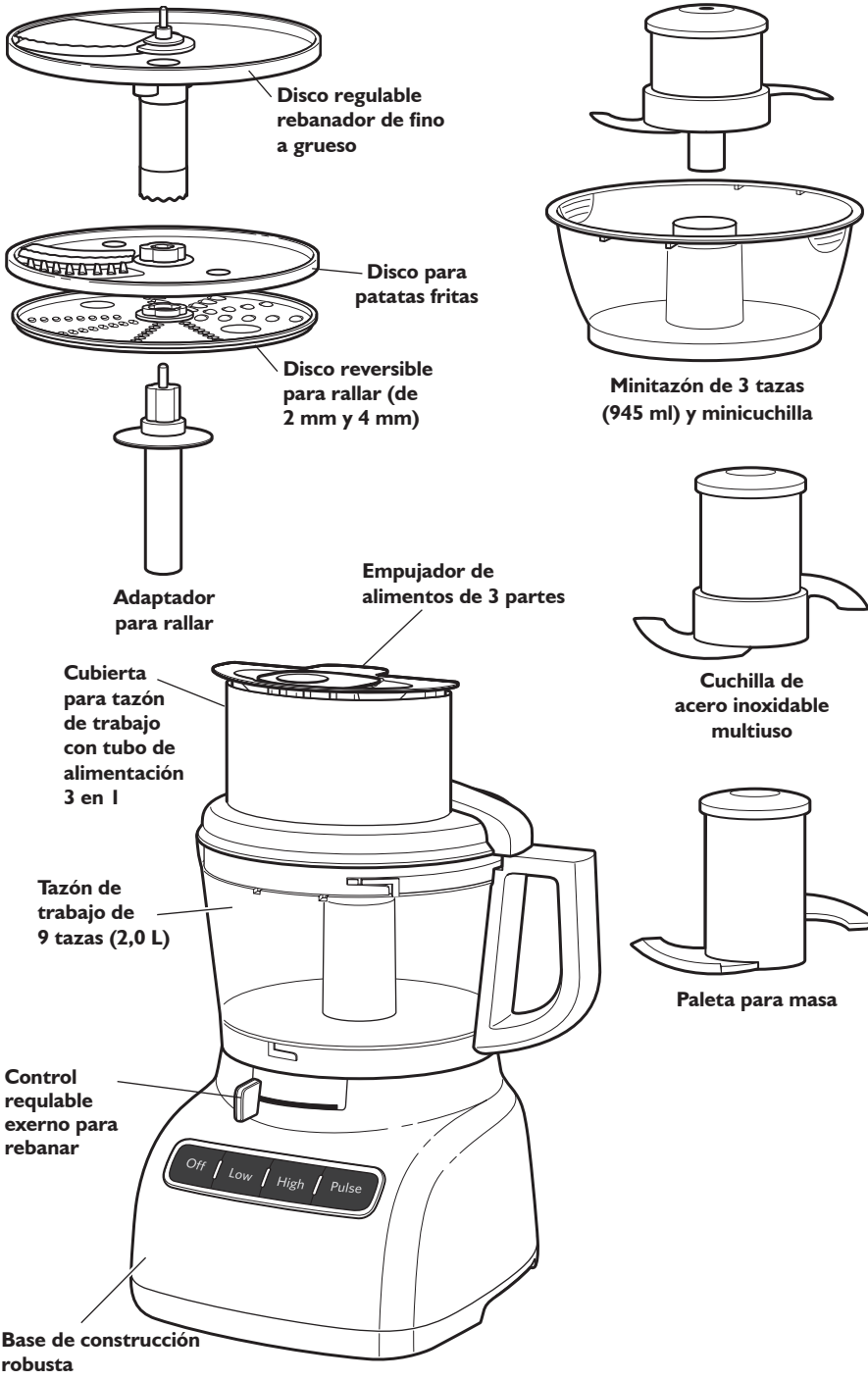
Frecuencia: 60 Hz

Vatiaje: 360 Vatios

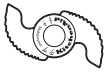
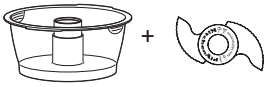
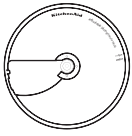
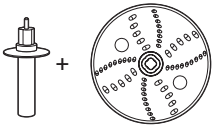
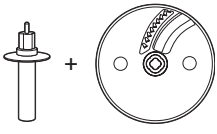
NOTA: Este procesador de alimentos tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja por completo en el contacto, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente.No modifique el enchufe de ninguna manera.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas y accesorios


Disco regulable rebanador de fino a grueso
Disco para patatas fritas
Disco reversible para rallar (de 2 mm y 4 mm)
Adaptador para rallar
Minitazón de 3 tazas (945 ml) y minicuchilla
Empujador de alimentos de 3 partes
Cubierta para tazón de trabajo con tubo de alimentación 3 en 1
Cuchilla de acero inoxidable multiuso
Tazón de trabajo de 9 tazas (2,0 L)
Paleta para masa
Control requlable exerno para rebanar
Off
Low
High
Pulse
Base de construcción robusta

Guía de selección de accesorios

Acción	Ajuste	Alimento	Accesorio
Picar	Off Low High Pulse	Queso Chocolate Frutas Hierbas frescas Frutos secos Tofu Vegetales	**Cuchilla multiuso**  **O** **Minitazón y minicuchilla multiuso de acero inoxidable** 
Moler / Hacer puré	Off Low High Pulse		
Mezdar	Off Low High Pulse	Salsa para pasta Pesto Salsa Salsas	
Amasar	Off Low High Pulse	Masa Masa dulce Masa de levadura	**Paleta para masa**
Rebanadas delgadas / Rebanadas gruesas	Off Low High Pulse	Fruta (suave) Papas Tomates Vegetales (suaves)	**Disco regulable rebanador** 
	Off Low High Pulse	Queso Chocolate Frutas (dura) Vegetales (duros)	
Rallar o cortar en tiras medianas / Rallar o cortar en tiras finas	Off Low High Pulse	Papas Vegetales (suaves)	**Disco reversible para rallar** 
	Off Low High Pulse	Repollo Queso Chocolate Fruta (dura) Vegetales (duros)	
Cortar las patatas fritas	Off Low High Pulse	Patatas Vegetales	**Dixo para patatas fritas** 

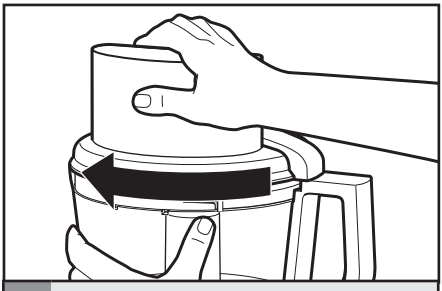
NOTA: No todos los accesorios que se muestran están incluidos con todos los modelos.

CÓMO ENSAMBLAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

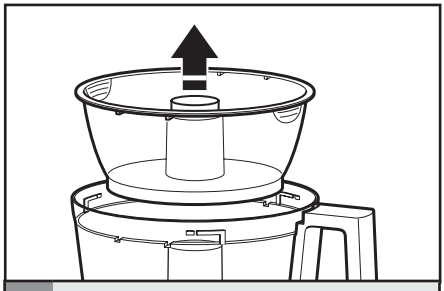
Antes del primer uso

Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, lave todas las piezas y los accesorios a mano o en la lavavajillas (vea la sección "Cuidado y limpieza").

NOTA: Su procesador de alimentos se envía con la tapa del tazón de trabajo ya instalada en éste, con el minitazón dentro del tazón de trabajo.



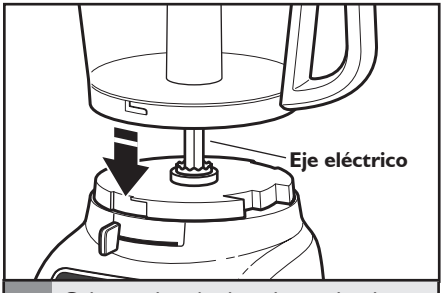
1 Sujete el tubo de alimentación en la tapa del tazón de trabajo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para quitarlo de éste.



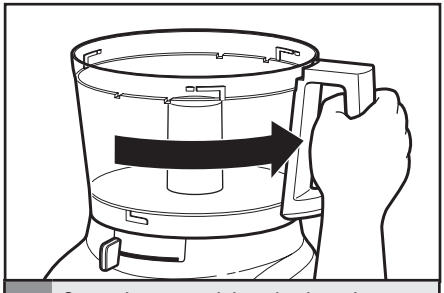
2 Levante y saque el minitazón.

Cómo sujetar el tazón de trabajo

IMPORTANTE: Coloque el procesador de alimentos en un mostrador seco y nivelado, con los controles mirando hacia delante. No enchufe el procesador de alimentos hasta que se haya ensamblado por completo.



1 Coloque el tazón de trabajo sobre la base y alinee la parte en relieve con la hendidura en la base. El orificio central deberá encajar sobre el eje eléctrico.

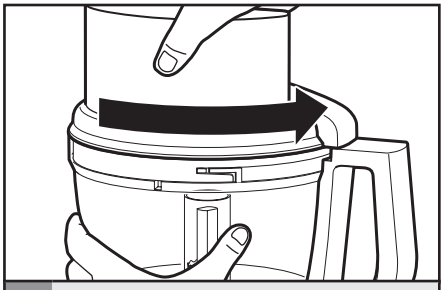


2 Sujete la manija del tazón de trabajo y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj para asegurarlo sobre la base.

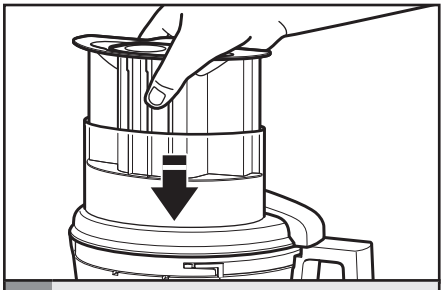
CÓMO ENSAMBLAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Cómo sujetar la tapa del tazón de trabajo

NOTA: Asegúrese de instalar el accesorio deseado antes de sujetar la tapa del tazón de trabajo.



1 Coloque la tapa del tazón de trabajo sobre el tazón de trabajo con el tubo de alimentación directamente a la izquierda de la manija del tazón de trabajo. Sujete el tubo de alimentación y gire la tapa hacia la derecha, hasta que quede asegurada en su lugar.

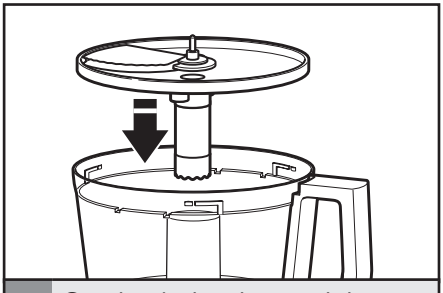


2 Coloque el empujador de alimentos dentro del tubo de alimentación 3 en 1. Consulte "Cómo usar el tubo de alimentación 3 en 1" para ver los detalles sobre cómo trabajar con alimentos de distintos tamaños.

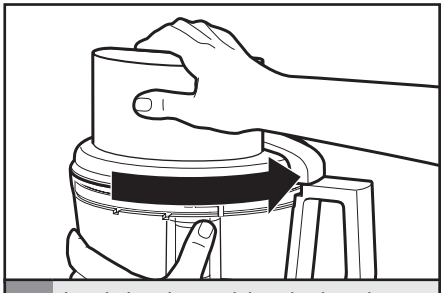
NOTA: Su procesador de alimentos no funcionará a menos que el tazón de trabajo y su tapa se hayan asegurado apropiadamente sobre la base, y el empujador grande esté insertado hasta la línea de llenado máximo en el tubo de alimentación (aproximadamente hasta la mitad).

Cómo instalar el disco regulable rebanador

IMPORTANTE: El disco regulable rebanador se ajusta fácilmente y simplifica las tareas de rebanado.



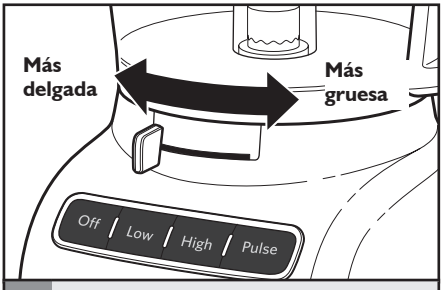
1 Con el tazón de trabajo instalado, sujete el disco rebanador del área rebordeada y bájelo sobre el adaptador de la transmisión. Puede que sea necesario girar el disco/adaptador de la transmisión hasta que caiga en su lugar.



2 Instale la cubierta del tazón de trabajo y asegúrese que esté asegurada en su lugar.

CÓMO ENSAMBLAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

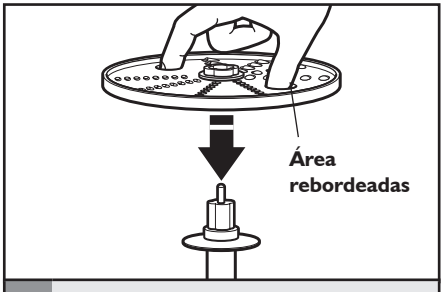
Cómo regular el grosor de las rebanadas



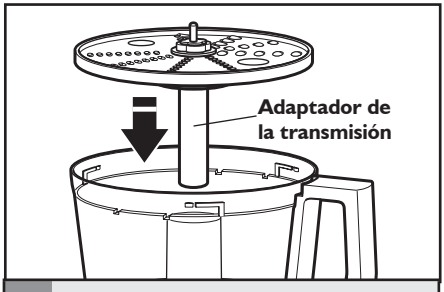
1 Fije el grosor deseado de las rebanadas moviendo la palanca hacia la izquierda para rebanadas más finas, o hacia la derecha para rebanadas más gruesas.

NOTA: La palanca funciona solamente con el disco rebanador regulable. Si se cambian los ajustes de grosor con otros discos o cuchillas instaladas, no afectará el funcionamiento.

Cómo instalar el disco reversible para rallar o el disco para patatas fritas



1 Sujete el disco reversible por las 2 áreas rebordeadas e inserte el adaptador para rallar en el orificio en la parte de abajo del disco.



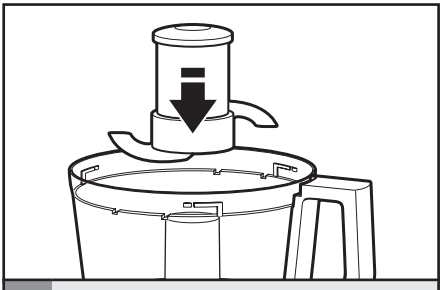
2 Una vez que instale el tazón de trabajo, deslice el adaptador de la transmisión sobre el eje eléctrico.

TIP: Puede que sea necesario girar el disco/adaptador hasta que caiga en su lugar.

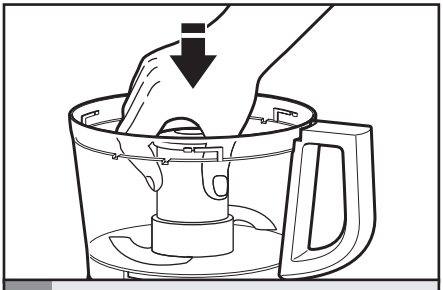
CÓMO ENSAMBLAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Cómo instalar la cuchilla multiusos o la paleta para masa

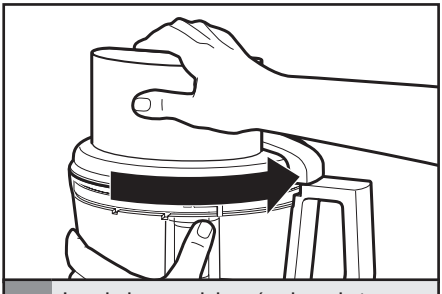
IMPORTANTE: La cuchilla multiuso y la paleta para masa se pueden usar únicamente con el tazón de trabajo.



1 Coloque la cuchilla/paleta en el eje eléctrico. Gire la cuchilla de modo que caiga en su lugar en el eje eléctrico.



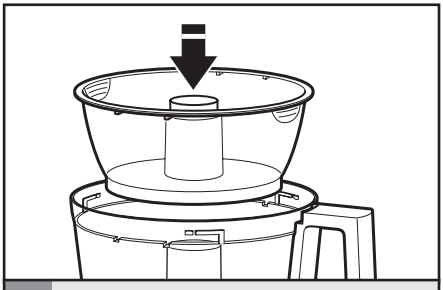
2 Empuje para asegurar: Presione firmemente hacia abajo sobre la cuchilla multiuso hasta donde sea posible. La cuchilla multiuso tiene un sello interno que encaja ajustado sobre el centro del tazón de trabajo.



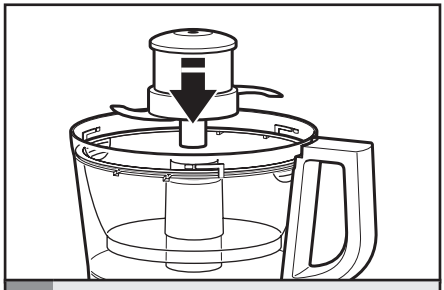
3 Instale la tapa del tazón de trabajo y asegúrese que esté asegurada en su lugar.

CÓMO ENSAMBLAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

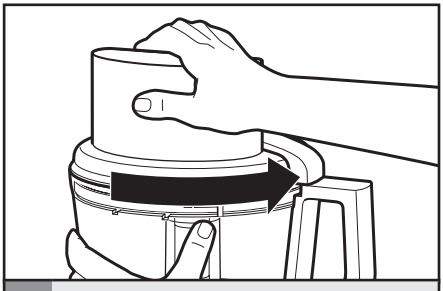
Cómo instalar el minitazón y la minicuchilla



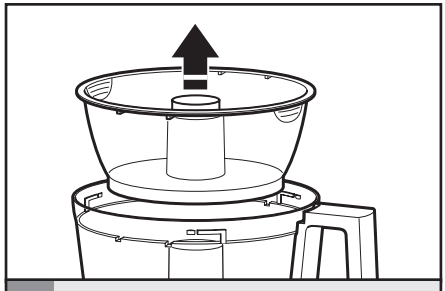
1 Coloque el minitazón dentro del tazón de trabajo sobre el eje eléctrico. Gire el minitazón hasta que las lengüetas en el borde superior del tazón caigan en las hendiduras en la parte superior del tazón de trabajo.



2 Inserte el adaptador de la transmisión en la minicuchilla y colóquelos en el eje eléctrico. Puede que sea necesario girar la cuchilla hasta que caiga en su lugar. Presione con firmeza hacia abajo para asegurarlo en su lugar.



3 Instale la tapa del tazón de trabajo y asegúrese que esté asegurada en su lugar.



4 Para quitar el minitazón después de procesar los alimentos, retire la minicuchilla jalándola directamente hacia barriba de la tapa. A continuación levante el tazón directamente hacia arriba y hacia fuera, sujetándolo de las 2 áreas rebordeadas a lo largo del borde superior del tazón.

Cómo usar el procesador de alimentos

⚠ ADVERTENCIA

Peligro con las Cuchillas Giratorias

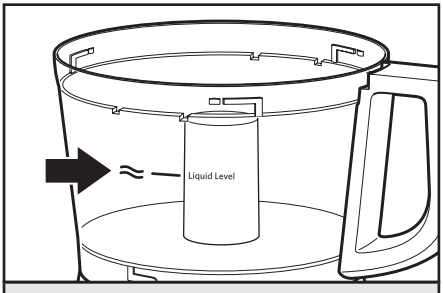
Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

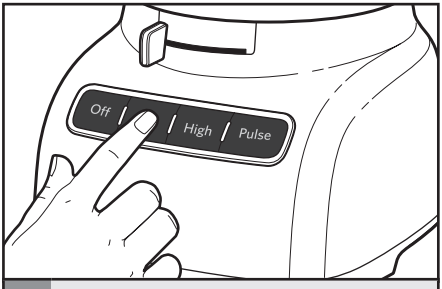
Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

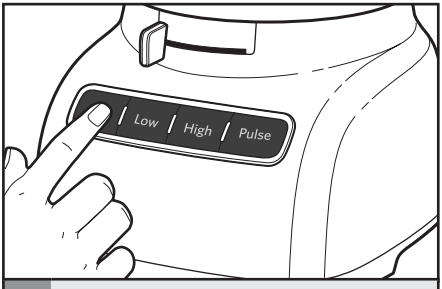
Antes de usar el procesador de alimentos, asegúrese que el tazón de trabajo, las cuchillas y la tapa del tazón de trabajo estén ensamblados apropiadamente sobre la base del procesador de alimentos (consulte "Cómo ensamblar el procesador de alimentos").



Esta línea en el tazón de trabajo indica el nivel máximo para líquidos que se puede procesar en el procesador de alimentos.

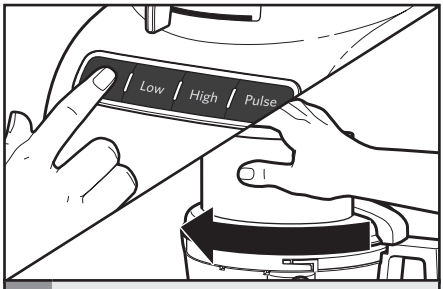


1 Para encender el procesador de alimentos, presione el botón LOW (Bajo) o HIGH (Alto). El procesador de alimentos funcionará continuamente y la luz indicadora se iluminará.

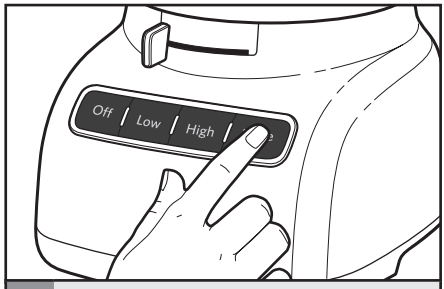


2 Cuando termine, presione el botón OFF (Apagado). La luz indicadora se apagará y la cuchilla o el disco reducirá su velocidad hasta detenerse.

CÓMO USAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS



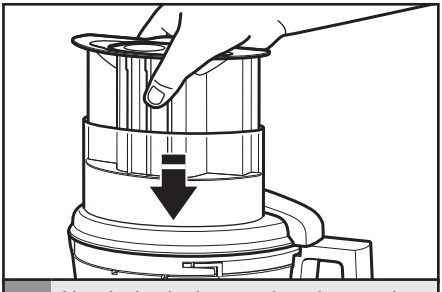
3 Espere hasta que la cuchilla o el disco se detenga por completo antes de destapar la tapa del tazón de trabajo. Asegúrese de apagar el procesador de alimentos antes de destapar la tapa del tazón de trabajo o de desenchufar el procesador de alimentos.



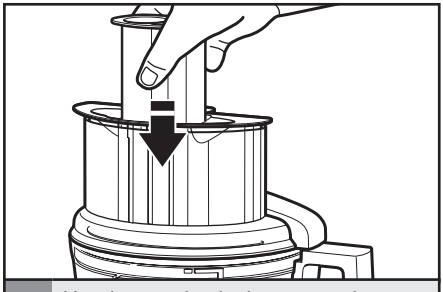
4 El control de pulso permite un control preciso de la duración y la frecuencia del procesamiento. Es estupendo para los trabajos delicados. Simplemente presione y sostenga el botón PULSE (Pulso) para comenzar a procesar y suéltelo para detener la acción.

NOTA: Si el procesador de alimentos no funciona, asegúrese que el tazón de trabajo y la tapa estén bien asegurados en la base (consulte "Cómo preparar el procesador de alimentos").

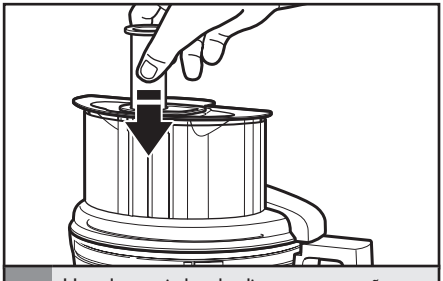
Cómo usar el tubo de alimentación 3 en 1



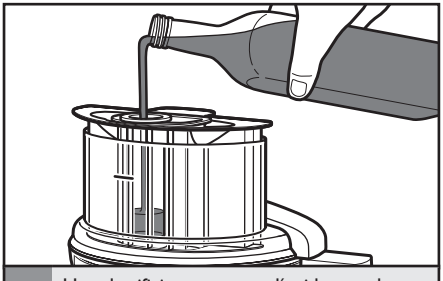
1 Use el tubo de alimentación y el empujador de alimentos grande para procesar alimentos grandes.



2 Use el empujador de alimentos mediano en el tubo de alimentación para procesar alimentos más pequeños.

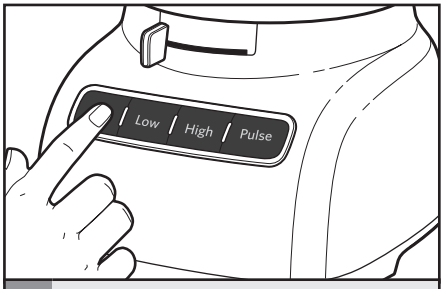


3 Use el empujador de alimentos pequeño para rebanar o rallar en tiras los alimentos más pequeños y más finos.

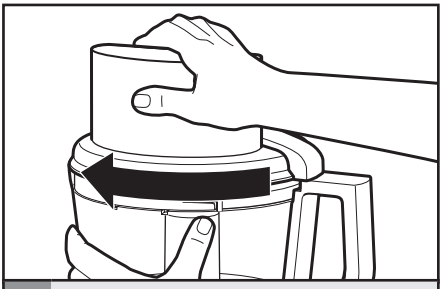


4 Use el orificio para verter líquidos en el empujador de alimentos pequeño para verter lentamente aceite u otros ingredientes líquidos dentro del tazón de trabajo. El ritmo de flujo del orificio para verter líquidos es ideal para hacer mayonesa.

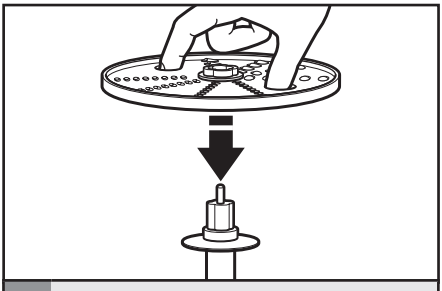
Cómo retirar los alimentos procesados



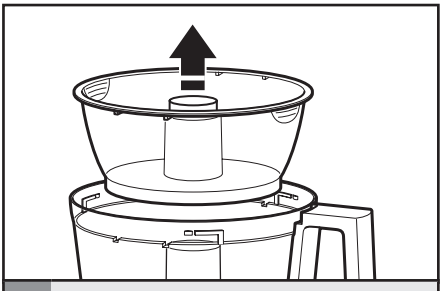
1 Presione el botón OFF (Apagado) y desenchufe el Procesador de alimentos antes de desensamblar.



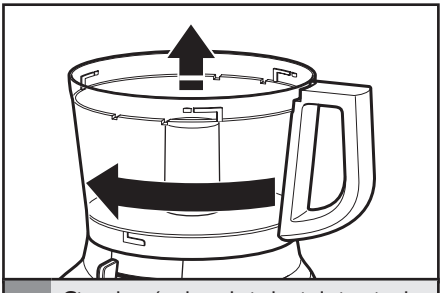
2 Gire la tapa del tazón de trabajo hacia la izquierda y quítela.



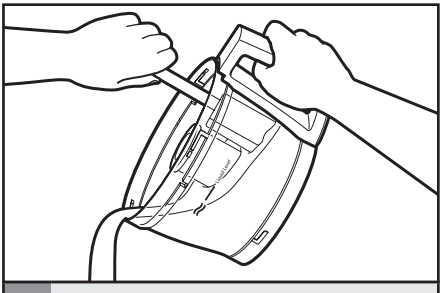
3 Si usó un disco, retírelo antes de quitar el tazón. Quite el disco sujetándolo de las 2 áreas rebordeadas y levantándolo de modo recto hacia arriba. Quite el adaptador cuando use el disco para rallar.



4 Si va a usar el minitazón, sujételo de las áreas rebordeadas ubicadas en el borde superior del tazón y sáquelo.

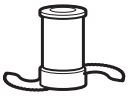


5 Gire el tazón de trabajo hacia la izquierda para liberarlo de la base. Levántelo para quitarlo.



6 La cuchilla multiuso se puede sacar del tazón de trabajo antes de vaciar el contenido. Asimismo puede dejar la cuchilla asegurada en su lugar. Retire el alimento del tazón y la cuchilla con una espátula.

Cómo usar la cuchilla multiuso



Para picar frutas o vegetales frescos: Pele, saque el centro y/o las semillas. Corte los alimentos en trozos de 1 a 1 ½ pulgadas (2,5 a 3,75 cm). Procese los alimentos hasta que alcancen el tamaño deseado con pulsos cortos, de 1 a 2 segundos cada uno. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para hacer puré de frutas y vegetales (excepto papas) cocidos: Agregue 1/4 taza (60 ml) de líquido según la receta por cada taza (235 ml) de alimento. Procese los alimentos usando pulsos cortos hasta que estén picados finos. A continuación procese continuamente hasta alcanzar la consistencia deseada. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para preparar puré de papas: Corte las papas cocidas y calientes en tiras con el disco para rallar. Cambie el disco para rallar por la cuchilla multiuso. Agregue mantequilla ablandada, leche y condimentos. Haga de 3 a 4 pulsos, de 2 a 3 segundos cada uno, hasta que esté suave y se haya absorbido la leche. No procese en exceso.

Para picar frutas secas (o pegajosas): Los alimentos deben estar fríos. Agregue 1/4 taza (60 ml) de harina según la receta por cada 1/2 taza (120 ml) de fruta seca. Procese la fruta con pulsos cortos hasta alcanzar la consistencia deseada.

Para picar finamente la cáscara de cítricos: Con un cuchillo afilado, pele la porción de color (sin la membrana blanca) de los cítricos. Corte la cáscara en tiras pequeñas. Procese hasta que se haya picado finamente.

Para moler ajo o para picar hierbas frescas o pequeñas cantidades de vegetales: Con el procesador en marcha, agregue los alimentos a través del tubo de alimentación. Procese hasta que se hayan picado. Para obtener los mejores resultados, asegúrese que el tazón de trabajo y las hierbas estén completamente secos antes de picar.

Para picar frutos secos o hacer mantequilla de frutos secos: Procese hasta 3 tazas (710 ml) de frutos secos a la consistencia deseada, usando pulsos cortos de 1 a 2 segundos cada vez. Para una consistencia más gruesa, procese tantas más pequeñas, pulsando 1 o 2 veces de 1 a 2 segundos cada vez. Haga más pulsos para obtener una consistencia más fina. Para las mantequillas de frutos secos, procese continuamente hasta que esté suave. Guarde en el refrigerador.

NOTA: El procesar frutos secos y otros alimentos duros puede rayar el acabado de la superficie interior del tazón.

CONSEJOS PARA ESTUPENDOS RESULTADOS

Para picar carne de res, de aves o mariscos cocidos o crudos: Los alimentos deben estar muy fríos. Corte en trozos de 1 pulgada (2,5 cm). Procese hasta 1 libra (455 g) a la vez hasta alcanzar el tamaño deseado, usando pulsos cortos de 1 a 2 segundos cada vez. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para hacer migas de pan, galletas o galletas saladas: Corte en trozos de 1½ a 2 pulgadas (3,75 a 5 cm). Procese el alimento hasta que esté fino. Para los trozos más grandes, haga de 2 a 3 pulsos de 1 a 2 segundos cada vez. Continúe procesando el alimento hasta que esté fino.

Para derretir chocolate para una receta: Combine el chocolate y la azúcar según la receta en el tazón de trabajo. Procese hasta que se haya picado finamente. Caliente el líquido según la receta. Con el procesador en marcha, vierta el líquido a través del tubo de alimentación. Procese hasta que esté suave.

Para rallar quesos duros, tales como parmesano y romano: Nunca intente procesar queso que no se pueda pinchar con la punta de un cuchillo afilado. Usted puede utilizar la cuchilla multiuso para rallar quesos duros. Corte el queso en trozos de 1 pulgada (2,5 cm). Colóquelos en el tazón de trabajo. Procese con pulsos cortos hasta que estén picados gruesos. Procese continuamente hasta que estén rallados finos. Los trozos de queso también se pueden agregar a través del tubo de alimentación mientras que el procesador está funcionando.

Cómo usar el disco rebanador o rallador

⚠ ADVERTENCIA

Peligro con las Cuchillas Giratorias

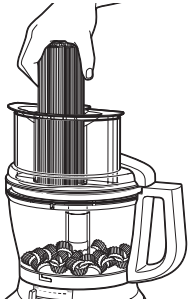
Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

Para rebanar o rallar frutas o vegetales largos y con un diámetro relativamente pequeño, tales como apio, zanahorias y bananas: Corte los alimentos de modo que encajen de manera vertical u horizontal en el tubo de alimentación; colóquelos de manera ajustada en el tubo de alimentación para que se mantengan en la posición correcta. No exceda la línea de llenado máx. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos.



Asimismo puede usar el tubo de alimentación pequeño en el empujador de alimentos de dos partes. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y use el empujador pequeño para procesarlos.

Para rebanar o rallar frutas y vegetales redondos, tales como cebollas, manzanas y pimientos verdes: Pele y saque las semillas. Corte por la mitad o en cuartos para que los trozos pasen a través del tubo de alimentación. Introduzca los trozos en el tubo de alimentación. Procese haciendo presión uniforme.

CONSEJOS PARA ESTUPENDOS RESULTADOS

Para rebanar o rallar frutas y vegetales pequeños, tales como fresas, champiñones y rábanos: Coloque los alimentos vertical u horizontalmente en capas, dentro del tubo de alimentación. Llene el tubo de alimentación para mantener los alimentos en la posición correcta. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos. Asimismo puede usar el tubo de alimentación pequeño en el empujador de alimentos de tres partes. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y use el empujador pequeño para procesarlos.

Para rebanar la carne de res o de ave cruda como las carnes para freír con poco aceite: Corte o haya rollos con la carne para que pase a través del tubo de alimentación. Envuelva y congele los alimentos hasta que se sientan duros al tacto, de 30 minutos a 2 horas, según el grosor del alimento. Revise que aun pueda pinchar los alimentos con la punta de un cuchillo afilado. Si no es así, espere a que se descongele un poco el alimento. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

Para rebanar la carne de res o de ave cocida, incluyendo salami, salchichón, etc.: Los alimentos deben estar muy fríos. Corte en trozos que pasen a través del tubo de alimentación. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

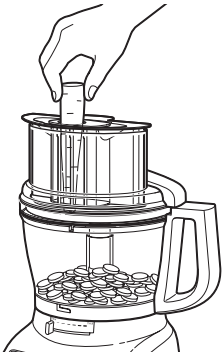
Para cortar espinaca y otros vegetales de hoja en tiras: Apile las hojas. Hágalas un rollo y colóquelo verticalmente en el tubo de alimentación. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

Para rallar quesos duros y suaves: El queso duro deberá estar muy frío. Para obtener los mejores resultados con los quesos suaves, tales como mozzarella, colóquelos en el congelador por 10 a 15 minutos antes de procesarlos. Corte el queso de modo que pase a través del tubo de alimentación. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

Consejos útiles

- Para evitar daños a la cuchilla o al motor, no procese alimentos que se hayan congelado hasta estar tan duros o firmes que no se puedan pinchas con la punta de un cuchillo afilado. Si un trozo de un alimento duro, tal como una zanahoria, se aplasta o se atasca en la cuchilla, detenga el procesador y quite la cuchilla. Retire los alimentos de la cuchilla cuidadosamente.
- No sobrellene el tazón de trabajo ni el minitazón. Para las mezclas poco espesas, llene el tazón de trabajo hasta que esté lleno 2/3 o a la mitad. Para las mezclas más espesas, llene 3/4 del tazón de trabajo. Para los líquidos, llene hasta el nivel máximo como se describe en la página 55. Cuando pique, no deberá llenar el tazón de trabajo más de 1/3 o a la mitad. Use el minitazón para hasta 1 taza (235 ml) de líquido o 1/2 taza (155 g) de sólidos.
- Coloque los discos rebanadores de modo que la superficie de corte esté justo a la derecha del tubo de alimentación. Esto permite que la cuchilla de un giro completo antes de hacer contacto con los alimentos.
- Para usar al máximo la velocidad del procesador, deje caer los ingredientes a picar a través del tubo de alimentación mientras que el procesador está funcionando.
- Distintos alimentos requieren distintos grados de presión para obtener los mejores resultados de rallado y rebanado. En general, use poca presión para los alimentos suaves y delicados (fresas, tomates, etc.), presión media para los alimentos de tamaño mediano (calabacín, papas, etc.) y presión más firme para los alimentos más duros (zanahorias, manzanas, quesos duros, carnes congeladas parcialmente, etc.).
- El queso suave y medio duro se puede extender o enrollar en disco rallador. Para evitar que esto ocurra, ralle solamente el queso bien frío.

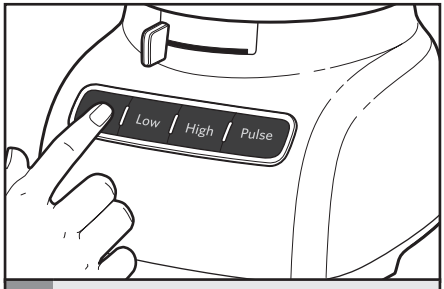
CONSEJOS PARA ESTUPENDOS RESULTADOS



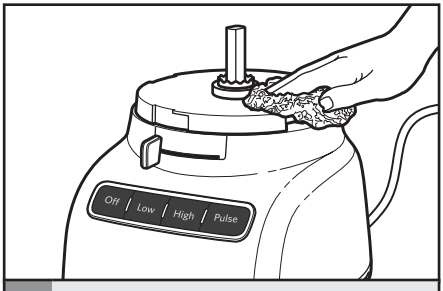
- Algunas veces los alimentos finos, tales como las zanahorias o el apio, se caen en el tubo de alimentación, lo que resulta en rebanadas desiguales. Para minimizar esto, corte los alimentos en varios trozos y llene el tubo de alimentación con alimento por completo. Para procesar artículos pequeños o finos, el tubo de alimentación pequeño que se encuentra en el empujador de tres partes resultará especialmente útil.
- Cuando prepare un pastel, masa para galletas o pan rápido, use la cuchilla multiuso para batir la grasa y la azúcar primero. Agregue los ingredientes secos por último. Coloque los frutos secos y las frutas encima de la mezcla de harina para evitar picarlos en exceso. Procese los frutos secos y las frutas usando pulsos cortos hasta que se combinen con los otros ingredientes. No procese en exceso.
- Cuando los alimentos rallados o rebanados se apilen en un lado del tazón, detenga el procesador y redistribuya los alimentos con una espátula.
- Saque los alimentos una vez que éstos alcancen el fondo de un disco rebanador o rallador.
- Puede ser que unos cuantos trozos más grandes de alimentos permanezcan arriba del disco después de rebanar o rallar. Si lo desea, corte éstos a mano y agréguelos a la mezcla.
- Use la espátula para sacar los ingredientes del tazón de trabajo.
- Organice las tareas de procesamiento para minimizar la limpieza dele tazón. Procese los ingredientes secos o duros antes que los líquidos.
- Para limpiar los ingredientes de la cuchilla multiuso con facilidad, simplemente vacíe el tazón de trabajo, vuelva a colocar la tapa y haga pulsos de 1 a 2 segundos para que al girar se limpie la cuchilla.
- Después de quitar la tapa del tazón de trabajo, colóquela al revés sobre el mostrador. Esto ayudará a mantener el mostrador limpio
- Su procesador de alimentos no se ha diseñado para realizar las siguientes funciones:
  - moler granos de café, granos o especias duras
  - moler huesos u otras partes de los alimentos que no sean comestibles
  - licuar frutas o vegetales frescos
  - rebanar huevos cocidos o carnes a temperatura ambiente.
- Si cualquier parte de plástico se decolorara debido a los tipos de alimentos procesados, límpiela con jugo de limón.

Limpieza del procesador de alimentos

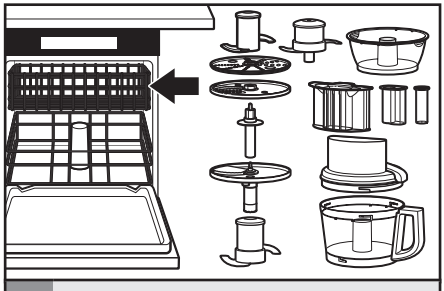
IMPORTANTE: Estos recipientes libres de BPA requieren un manejo especial. Si usted elige utilizar un lavavajillas en lugar de lavarse las manos, por favor, siga estas directrices.



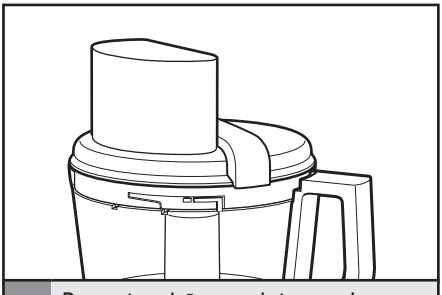
1 Presione el botón OFF (Apagado). Desenchufe el procesdor de alimentos antes de limpiar.



2 Limpie la base y el cable con un paño caliente, jabonosa y limpie con un paño húmedo. Seque con un paño suave. No use limpiadores abrasivos ni estropajos.



3 Todas las piezas son bandeja superior del lavavajillas. Evite colocar el recipiente en su lado. Seque todas las partes después del lavado. Use ciclos diswashing suaves como normal. Evite los ciclos de alta temperatura.



4 Para evitar daños en el sistema de bloqueo, siempre almacenar el recipiente de trabajo y la tapa del cuenco de trabajo en la posición de desbloqueo cuando no esté en uso. Envuelva el cable alrededor del cuenco de trabajo y asegure el enchufe sujetándolo a la cuerda.

NOTA: Si es necesario lavar las piezas procesador de alimentos con la mano, evitar el uso de productos de limpieza abrasivos o estropajos. Pueden rayar o empañar el tazón y la cubierta.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su procesador de alimentos falla o no funciona, revise lo siguiente:

El procesador de alimentos no funciona:

- Asegúrese que el tazón y la tapa estén bien alineados y asegurados en su lugar y que el empujador de alimentos grande esté insertado en el tubo de alimentación.
- Cuando utilice la abertura grande del tubo de alimentación, asegúrese que el alimento no esté por arriba de la línea de Max. Fill (Llenado máximo) en el tubo de alimentación.
- Presione solamente un botón a la vez. El procesador de alimentos no funcionará si se presiona más de un botón a la vez.
- ¿Está enchufado el procesador de alimentos?
- ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a al procesador de alimentos? Si tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
- Desenchufe el procesador de alimentos y luego vuelva a enchufarlo en el contacto.
- Si el procesador de alimentos no está a temperatura ambiente, espere hasta que alcance la temperatura ambiente y vuelva a intentar.

El procesador de alimentos no ralla o rebana adecuadamente:

- Asegúrese que el lado del disco con el filo en relieve esté colocado mirando hacia arriba sobre el adaptador común.
- Si va a utilizar la cuchilla rebanadora regulable, asegúrese que esté ajustada en el grosor correcto.
- Asegúrese que los ingredientes sean apropiados para rebanar o rallar. Consulte “Consejos para estupendos resultados”.

Si la tapa del procesador de alimentos no cierra cuando use el disco:

- Asegúrese que el disco se haya instalado correctamente, con el nudo en relieve en la parte superior, y colocado adecuadamente en el adaptador de transmisión.

Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente, consulte “Garantía”.

No devuelva el procesador de alimentos al minorista. Los minoristas no proveen servicio.

Garantía del procesador de alimentos KitchenAid® para los 50 estados de Estados Unidos, el distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para el procesador de alimentos usadas en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:	Reemplazo sin dificultades para su procesador de alimentos. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la satisfacción del cliente, sin cargo, al **1-800-541-6390**. O BIEN Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	**A.** Reparaciones cuando su procesador de alimentos se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia. **B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. **C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el procesador de alimentos a un centro de servicio autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para procesador de alimentos operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Garantía de reemplazo sin dificultades - En los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el procesador de alimentos presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid hará arreglos para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución de su procesador de alimentos original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su procesador de alimentos fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro de satisfacción del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Sírvase tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Garantía de reemplazo sin dificultades - en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el procesador de alimentos presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará su procesador de alimentos con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad. Si su procesador de alimentos fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro de satisfacción del cliente al 1-800-807-6777, de lunes a viernes.

Sírvase tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro número gratuito del Centro de interacción del cliente al **1-800-807-6777**.

O bien escríbanos a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Cómo obtener servicio técnico después de que expire la garantía o cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al 1-800-541-6390 o escriba a:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el procesador de alimentos para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777.**

O bien escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

®/™ © 2014 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.

KitchenAid®

FOR THE WAY IT'S MADE.®

®/™ © 2014. All rights reserved. Used under license in Canada.
®/™ © 2014. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
®/™ © 2014. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.

W10691961A 03/14